

WEINLAND



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Pinot Noir• Cabernet Sauvignon• Syrah
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 55,18 hectare Cabernet Sauvignon: 22,67 hectare Syrah: 25,55 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12-20 °C. MATURARE • minim 3 luni în cisterne de inox. ÎMBUTELIERE • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE • Dop Nomacorc Bio, din polimeri regenerabili pe bază de plante.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	16 g/l
ACIDITATE	6,22 g/l

NOTE DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede. Culoare: Roz trandafiriu.
MIROS	Note de coacăze roșii, căpșuni și cireșe de mai.
GUST	Arome de fructe de pădure, zmeură și fragi sălbatici, echilibrat de o aciditate ridicată.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază cu preparate din carne de curcan sau pui, platouri cu mezeluri și brânzeturi, dar mai ales cu deserturi cu fructe și cremă de vanilie.