

WEINLAND



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 6-8 ore.
	FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12-18 °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	6,59 g/l

NOTE DE DEGUSTARE

ASPECT	Strălucitor. Culoare: galben-auriu deschis.
MIROS	Note de flori de soc și salcâm.
GUST	Echilibrat, cu arome de citrice și cu o aciditate revigorantă.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază excelent cu preparate din carne de pește, fructe de mare, preparate din carne de pui, dar și cu salatele mediteraneene.