

CLASIC



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	500 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
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 Select Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	1.42 g/l
ACIDITATE	6.4 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: galben - auriu deschis.
MIROS	Este aromat și intens cu arome impresionante de flori de soc, cu tușe fine fructate de caise și de piersici parfumate. Citric și mineral totodată.
GUST	Este sec, proaspăt, cu o aciditate revigorantă ceea ce conferă vinului o vioiciune deosebită. Arome subtile și suave de măr verde și de flori de soc, specific soiului și terroir-ului din Regiunea Târnave, cu note citrice, în special de pomelo, dar și de caise și piersici.

ASOCIERI CULINARE

Se poate consuma alături de preparate lejere din pește alb: știucă umplută, saramură de stavrid sau alături de midii la capac. Temperatura ideală de servire este de 8°C - 10°C.