




# ΡΕΤΣΙΝΑ

## ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ		100% ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ		12% vol
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ		Τοποθεσία αμπελώνα: κοινοτικό διαμέρισμα Κερατέας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ		250-350m

### ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΑΤΙ		Λαμπερό λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες.
ΜΥΤΗ		Αρώματα μαστίχας ροδάκινου, μάνγκο, και λεμονιού μαζί με εκείνα άσπρων λουλουδιών και βοτάνων.
ΣΤΟΜΑ		Στο στόμα τα αρώματα συνεχίζουν με την ίδια ένταση και ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Η επίγευση φρουτώδης, βοτανική και επίμονη.
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		9-11°C
ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ		απολαμβάνεται φρέσκο

### ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Συνοδεύει τηγανιτά θαλασσινά, γαρίδες κανταΐφι, μαριναρισμένα ψάρια όπως τόνος, σολωμός, γαύρο, γιαπωνέζικα sashimi, καρπάτσιο, τυροκροκέτες, κλασσικά ντολμαδάκια αλλά και γεύσεις με έμφαση το σκόρδο.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συλλογή των σταφυλιών με το χέρι σε μικρά τελάρα και άμεση μεταφορά στο οινοποιείο. Ψύξη των σταφυλιών στους 8°C, αποραγισμός και προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 10°C.

Στατική απολάσπωση και ζύμωση με προσθήκη ρητίνης πεύκου σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (16 °C) σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές. Ο αποζυμωμένος οίνος παραμένει με τις λάσπες του για τρεις μήνες με συχνές αναδεύσεις.

