








ΑΠΟΨΗ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ		50% ΑΣΥΡΤΙΚΟ 50% ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ		Αττική
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ		12,5% vol
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ		Αμπελοτόπια Όλυμπος, Σκίντι Μάρθι και Κερατέα
ΥΨΟΜΕΤΡΟ		250-350m

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΑΤΙ		Λαμπερό λεμονί χρώμα. Πολύπλοκος αρωματικός χαρακτήρας όπου τα αρώματα ροδάκινου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών συνυπάρχουν μαζί με αρώματα λευκών λουλουδιών και χαμομηλιού σε φόντο βανίλιας, καπνού, σοκολάτας και μέντας.
ΜΥΤΗ		Γεύση γεμάτη όγκο που εξισορροπείται θαυμάσια χάριν της ζωηρής οξύτητας.
ΣΤΟΜΑ		Σύνθετη αρωματική παλέτα, όμοια με τα αρώματα μύτης που χαρίζουν πολυπλοκότητα και ανέλπιστα μακρά διάρκεια στο τελείωμα του.
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ		12°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου
ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ		1-5 χρόνια

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Συνοδεύει λευκά κρέατα όπως κουνέλι τηγανητό, κεφτέδες γαλοπούλας, κοτόπουλο μπρεζέ με φινόκιο και πράσο, σπαγγέτι με πέστο, κολοκυθοανθοί γεμιστοί, τηγανητό ρύζι, νουντλους με κοτόπουλο, γλώσσα βουτύρου, μπαρμπονάκι με δεντρολίβανο, σαλάτες οσπρίων ή δροσερές πράσινες σαλάτες, τυριά κατσικίσια.

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 εκκύλιση για 6 ώρες στους 10°C.

Στατική απολάσπωση και ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (16 °C) σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές. Ωρίμανση κατά 50% σε γαλλικά δρύινα βαρέλια με μηλογαλακτική ζύμωση και παραμονή με τις λάσπες του για τέσσερις μήνες με συχνές αναδεύσεις.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Silver - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2013
Gold - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2012

