





ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------|
| ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ |  | 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ |
| ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ |  | Αττική |
| ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ |  | 12,5% |
| ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ |  | Όλυμπος και Σκίντι Μάρθι |
| ΥΨΟΜΕΤΡΟ |  | 200-300m |

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| | | |
|---------------------------|---|--|
| ΜΑΤΙ |  | Λαμπερό λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες. |
| ΜΥΤΗ |  | Σύνθετη αρωματική παλέτα όπου τα ορυκτά αρωματικά στοιχεία συνυπάρχουν με τα αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων (κίτρου και λάιμ) και ανοιξιάτικων λευκών ανθέων. |
| ΣΤΟΜΑ |  | Πλούσιος γευστικός όγκος με ζυηρή οξύτητα, διανθισμένη από αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων και βοτάνων με έντονα μίνεραλ στοιχεία. Φίνο κρασί με μακρά επίμονη επίγευση. |
| ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ |  | 10-12°C |
| ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ |  | 1-5 χρόνια |

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Συνοδεύει εμπλουτισμένα θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, λευκά κρέατα, πλούσια ζυμαρικά βουτύρου ή με κρέμα γάλακτος αλλά και σαλάτες με έμφαση τα αμυλούχα προϊόντα, ή παραδοσιακά λεμονάτα πιάτα της ελληνικής κουζίνας όπως αρνάκι φρικασέ, χοιρινό σελινόριζα και σουπές τύπου μαγειρίτσας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συλλογή των σταφυλιών τη στιγμή της βέλτιστης ωριμότητας με το χέρι σε μικρά τελάρα και άμεση μεταφορά στο οινοποιείο. Ψύξη των σταφυλιών στους 8°C, αποραγισμός και προζυμωτική εκχύλιση για 8 ώρες στους 10°C. Στατική απολάσπωση και ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (17 °C), σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές, με σκοπό την εξαγωγή του δυναμικού αυτής της μεγάλης ελληνικής ποικιλίας. Ο αποζυμωμένος οίνος παραμένει με τις λάσπες του για τρεις μήνες με συχνές αναδεύσεις.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Gold - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2016

