

ΜΕΡΑΝΥΧΤΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 100%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

13,0%

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

6,4 gr/lit

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

1,3 gr/lit

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

35 mg/lit

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ :

Δύο διαφορετικά ιδιόκτητα αμπελοτεμάχια το ένα στα 380 μ. υψόμετρο στο Κουτσι με λεπτόρωγο κλώνο και το άλλο στα 800 μ. υψόμετρο στον Μποζίκα με χοντρόρωγο κλώνο. Στρεμματική απόδοση περίπου 900κιλα/στρ. .Τρυγητός δεύτερο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

Τα σταφύλια του χοντρόρωγου κλώνου μπαίνουν ολόκληρα στο πιεστήριο με Πνευματική οινοποίηση σε απόλυτο κενό και τα σταφύλια του λεπτορωγου κλώνου αποραγίζονται και μπαίνουν στον οινοποιητή για λίγες ώρες κρυσταλλοποίησης, και στην συνέχεια ξεκινά η ζύμωση με ελεγχόμενη θερμοκρασία για την διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:

Χρυσό διάφανο χρώμα με αρώματα λευκόσαρκων και κίτρινων φρούτων. Γεύση ισορροπημένη νεανική και πλούσια με δυνατή ντελικάτη οξύτητα. Σερβίρεται στους 12 οC συνοδεύοντας λευκά κρεατικά, ζυμαρικά, όστρακα και ψάρια.

