



ROMEO & JULIET

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

Λευκός Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Chardonnay 60% Μαλαγουζιά 40%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

13.5%

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

6,7 gr/lit

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

1,3 gr/lit

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

35 mg/lit

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Ιδιόκτητος στην θέση Καλογερόβρυση, Δάφνη, έδαφος ασβεστοπορώδες, υψόμετρο 480μ, παραγωγή 600 κιλά/στρ. Τρυγητός δεύτερο δεκαήμερο Αυγούστου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Πνευματική οινοποίηση σε απόλυτο κενό αέρα και ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης για τη διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων. Παραμονή 6 μηνών σε καινούργια δρύινα βαρέλια 225 λίτρα με τις λεπτές οινολάσπες.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:

Χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα εξωτικών φρούτων, βανιλά τη γέυση βαρελιού & ρωμαλέο λιπαρό σώμα. Εμφιαλώνεται με όσο το δυνατόν λιγότερες μηχανικές κατεργασίες. Σερβίρεται στους 12 βαθμούς συνοδεύοντας οστρακοειδή, θαλασσινά πιάτα, φρούτα και μαλακά τυριά.