



ΝΕΗΛΥΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Μαλαγουζιά 100%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Πικερμίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες.

**ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**



Μάτι: Ξανθοκίτρινο χρώμα με ζωηρές πράσινες ανταύγειες.



Μύτη: Ζωηρά αρώματα μακράς διάρκειας που θυμίζουν λευκοκίτρινα φρούτα όπως ροδάκινο, πράσινο-μήλο, αχλάδι και γιασεμί με ντελικάτες νότες βοτάνων.



Στόμα: Γεύση δροσερή, με ευχάριστο όγκο και ισορροπημένη οξύτητα που διανθίζεται από πικάντικες νότες με επίγευση μοσχολέμονου.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 8-10 °C, σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

**ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ**



Απολαμβάνεται φρέσκο

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Πράσινες σαλάτες, χειμωνιάτικη σαλάτα λάχανου με μήλο, σαλάτα κρύων ζυμαρικών, κολοκυθοανθοί και ψητά λαχανικά, πουλερικά εμπλουτισμένα με λευκές σάλτσες, ριζότο και πάστα με ήπιες σάλτσες, θαλασσινά, γλώσσα ψητή και άπαχα ψάρια. Ιδανικό και ως απεριτίφ.

AWARDS



2018 Silver: CONCOUR MONDIAL DE BRUXELLES
 2018 Bronze: INTERNATIONAL WINE COMPETITION THES/NIKI
 2017 Silver: DECANTER WINE AWARDS 92/100
 2017 Silver: INTERNATIONAL WINE COMPETITION THES/NIKI
 2016 Silver: CONCOUR MONDIAL DE BRUXELLES
 2016 Silver: I.W.C.T.
 2015 Silver: CONCOUR MONDIAL DE BRUXELLES
 2015 Bronze: DWWA
 2015 Gold: I.W.C.T.
 2015 Commented Decanter Wine Awards 2015
 2014 Gold: Thessaloniki International Wine Competition
 2013 Silver: Finger Lakes International Wine Competition New York
 2012 Gold: Concours Mondial de Bruxelles
 2012 Gold: Thessaloniki International Wine Competition
 2011 Silver: Concours Mondial de Bruxelles

Επεξήγηση του ονόματος «νήλυς» = ο νεωστὶ ἐλθών, δηλαδή νεόφερτος



Anastasia Fragou

www.fragouwines.gr