

▶▶▶▶▶▶▶▶ ROSE 2014



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Αγιωργίτικο 90%, Sangiovese 10%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Πικερμίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



14 - 18 ώρες

ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μάτι: Λαμπερό τονισμένο βυσσινί χρώμα.



Μύτη: Γοητευτικά αρώματα που θυμίζουν αρώματα καραμέλας βύσσινου, γλυκό κονταλιού σταφύλι, μπαχαρικών και πινελιές γλυκόριζας.



Στόμα: Γεύση ζουμερή, με τραγανή οξύτητα και διακριτική παρουσία τανινών που προσφέρουν πλούσιο όγκο και πολυπλοκότητα. Πλούσια αρώματα στον ουρανίσκο, μακρά πικάντικη επίγευση με βοτανικές χροιές στο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 10-12° C, σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



Απολαμβάνεται φρέσκο.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Ροζέ που κατά κανόνα αναζητά πλούσιες γεύσεις. Μπάρμπεκιου κρεάτων, γλυκόξινα πιάτα ασιατικής και μεξικάνικης κουζίνας, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, λαδερά κατσαρόλας όπως φασολάκια, κοτόπουλο με μπάμες, λιπαρά ψάρια όπως τόνο, μαγιάτικο και σολωμό, σαρδέλα στο φούρνο, τυριά, αλλαντικά βρασμού και φυσικά πίτσα.