

ΑΣΥΡΤΙΚΟ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Ασύρτικο 100%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Μεσογείων, όπως Πικέρμι και Μαρκόπουλο. Υψόμετρο: 200-300m.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Χειρωνακτική συγκομιδή σε μικρά καλάθια. Επαφή με τις στέμφυλες για μία ημέρα στους 10°C. Ελαφριά πίεση για την απομόνωση του χυμού πρώτης πίεσης. Ζύμωση σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα για 15 ημέρες στους 12-14°C. Ωρίμανση σε ξύλινα βαρέλια πάνω σε ελαφρές οινολάσπες για τρεις μήνες. Παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον δύο μήνες πριν τη διάθεση στην αγορά.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μάτι: Φωτεινό χρώμα λεμονιού με πρασινωπές ανταύγειες..



Μύτη: Μια σύνθετη αρωματική παλέτα, όπου τα ορυκτά στοιχεία συνυπάρχουν με αρώματα λάιμ και λευκών ανοιξιάτικων λουλουδιών, ακολουθούμενα από ένα χαρακτηριστικό άρωμα από το ξύλινο βαρέλι..



Στόμα: Πλούσιο και ζωντανό στο στόμα, με φρουτώδη και βοτανικά αρώματα, καθώς και ελαφρές ορυκτές νότες. Ένα κρασί με φινέτσα και μακρά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



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

ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



1-5 έτη

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Συνοδεύει πλούσια θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, λευκά κρέατα, σπαγγέτι με βούτυρο ή κρέμα γάλακτος, σαλάτες με αμυλούχα προϊόντα ή παραδοσιακά ελληνικά πιάτα με βάση το λεμόνι, όπως φρικασέ αρνιού, σούπα από σελινόριζα και πασχαλινή σούπα αρνιού.