

BODY



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Αγιωργίτικο 80%, Cabernet Sauvignon 20%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Πικερμίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Εκχύλιση ελεγχόμενη και κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες.

**ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**



Μάτι: Ρουμπινί χρώμα, με ιώδεις ανταύγειες.

Μύτη: Νεανική μύτη με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων που θυμίζουν βύσσινο, φραγκοστάφυλο και βανίλιας, ντυμένα με νότες φυτικότητας και πράσινου πιπεριού.

Στόμα: Γεύση ξηρή και ζωηρά φρουτώδης, με απαλές τανίνες που δένουν όμορφα με την οξύτητα και το αλκοόλ

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 14 - max 16°C, σε ποτήρι μεσαίου όγκου

**ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ**



Προτείνεται να καταναλωθεί φρέσκο (μέγιστος χρόνος παλαίωσης 2 χρόνια)

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Ευχάριστο καθημερινό κρασί που συγκεντρώνει οικογένεια και φίλους γύρω από το τραπέζι. Αλλαντικά, κίτρινα τυριά, πλούσιες ομελέτες, κοτόπιτα, κοκκινιστά κατσαρόλας, όσπρια, κρεατικά μπάρμπεκιου, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ψάρι αλά σπετσιώτα, πίτες φούρνου, μπιφτέκια, πίτσα και πιάτα της ελληνικής κουζίνας.



Anastasia Fragou
www.fragouwines.gr