

HEART

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Σαββατιανό 60%, Μαλαγουζιά 40%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Σπατών & Πικερμίου

ΘΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



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

ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μάτι: Ξανθοκίτρινο χρώμα, με πράσινες ανταύγειες.



Μύτη: Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων (αχλάδι, ροδάκινο) και βοτάνων που θυμίζουν φτέρη και πράσινη πιπεριά.



Στόμα: Γεύση πλούσια με αίσθηση λιπαρότητας και έντονα δροσιστική χάριν της οξύτητας του, που ενισχύεται από ντελικάτα αρώματα φρέσκων φρούτων στο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 8-μεγιστο 12 ° C σε ποτήρι μεσαίου όγκου

ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



Απολαμβάνεται φρέσκο

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Άγαπά τα ριζότο και πάστες με θαλασσινά ή ενισχυμένα με σπαράγγι ή πιπεριά, μπαρμπουνάκι με δενδρολίβανο, λευκά κρεατικά όπως κοτόπουλο με κάρυ, κουνέλι λεμονάτο με λουίζα, πλούσιες σαλάτες, λευκά τυριά λιπαρά, αλλά και σαλάτες δροσερές πράσινες σαλάτες εμπλουτισμένες με φρούτα.



Anastasia Fragou

www.fragouwines.gr