




▶▶▶▶▶▶▶▶ HEART 2015





ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ  Σαββατιανό 60%, Μαλαγουζιά 40%


ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL  13%


ΠΕΡΙΟΧΗ  Αμπελώνες Σπατών & Πικερμίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ  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, μπαρμπούνακι με δενδρολίβανο, λευκά κρεατικά όπως κοτόπουλο με κάρνυ, κουνέλι λεμονάτο με λουίζα, πλούσιες σαλάτες, λευκά τυριά λιπαρά, αλλά και σαλάτες δροσερές πράσινες σαλάτες εμπλουτισμένες με φρούτα.