



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

PEZINE

ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

PEZINE
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ - MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξειδωτες δεξαμενες με επιλεγμενες ζυμες. Μετα τη ζυμωση ακολουθει διαυγαση και φιλτραρισμα



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ωριμα εσπεριδοειδη και πυρηνόκαρπα, όπως γκρέιπ-φρουτ και ροδάκινο, συνδυάζονται με νότες κόκκινου δαμάσκηνου. Την αρωματική παλέτα συμπληρώνουν πινελιές βοτανικών αρωμάτων, όπως φρέσκος μάραθος, μέντα και μια διακριτική παρουσία ρετσίνοιου πεύκου. Γευστικά ελαφρύ και φινετσάτο, με δροσιστική οξύτητα, ξεδιπλώνει αρμονικά τα αρώματα της μύτης, αφήνοντας μια ευχάριστη φρουτώδη επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει εξαιρετικά ψάρι πλακί ή τηγανητά ψάρια, όσπρια, αρνάκι με μυρωδικά και ζυμαρικά με σάλτσα με έντονο σκόρδο.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου &
Μέσα Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.1 %Vol	5.2 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.52	1.9 gr/l



*Κατά την διαδικασία παραγωγής του οίνου δεν χρησιμοποιείται γάλα, προϊόντα αβγού και οποιαδήποτε προϊόντα ζωικής προέλευσης

**Το κρασί δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς ή συστατικά που να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (EU 1829/2003 AND 1830/2003)



www.malamatina.com