



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

PEZINE

ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

PEZINE

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ - ΡΟΔΙΤΗΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί διαύγαση και φιλτράρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αρωματικός χαρακτήρας από μία σύνθεση φρέσκων αρωμάτων λεμονιού, πορτοκαλιού και γκρέιπφρουτ. Βοτανικές νότες μέντας, βασιλικού, φρέσκου μάραθου που μαζί με το λιβάνι, υποστηρίζουν τη φινετσάτη παρουσία του ρετσινιού πεύκου και μας ταξιδεύουν σε μια ραστώνη γοητευτική και αισθησιακή. Γεύσεις εσπεριδοειδών συνδυάζονται αρμονικά με νότες πυρηνόκαρπων, χαρίζοντας ένα υπέροχο γευστικό τελείωμα, σε κάθε γουλιά!



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Ελληνικά εδέσματα, ψάρια ψητά ή τηγανητά όπως επίσης ακολουθεί γευστικά εξαιρετικά διάφορα ζυμαρικά με λευκή σάλτσα



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.05 %Vol	5.2 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.49	1.7 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