

2303 REZINÉ

WILD FERMENT

LIMITED EDITION

PREMIUM ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
100% ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΠΑΛΑΙΩΝ ΚΛΗΜΑΤΩΝ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Αυθόρμητη ζύμωση μέσα σε τσιμεντένιες δεξαμενές ωρειδούς σχήματος και παραμονή στις οινολάσπες για τρεις μήνες.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μια ιδιαίτερη λευκή ρετσίνα με φωτεινό χρυσαφί χρώμα. Στη μύτη έρχονται πρωτογενή χαρακτηριστικά με νότες ανθικότητας και βοτανικότητας, αρώματα ευκάλυπτου, μέντας και ώριμων εσπεριδοειδών, δεντρολίβανο και λεμονανθός. Με οξύτητα που τονίζει με μαεστρία τα πλούσια φρουτώδη και βοτανικά αρώματα και γεμάτη δομημένη επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει άριστα οστρακοειδή, αστακομακαρονάδες, ψάρια μαγειρεμένα με μυρωδικά και σούσι. Η 2303 Rezine Wild Ferment παρέα με αρνάκι λεμονάτο, δημιουργεί ένα εκρηκτικό γευστικό αποτέλεσμα.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Τσιμέντινα αυγά για 3 μήνες

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.5 %Vol	6 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.41	2.1 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)