

Φίλιωμα

ΦΙΛΙΩΜΑ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 100%



Π.Γ.Ε.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Το λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα, η τραγανή οξύτητα και τα φίνα λεμονάτα αρώματα είναι τα στοιχεία που συνθέτουν το Φίλιωμα Μοσχοφίλερο. Θα αναγνωρίσει επίσης κανείς αρώματα λεμονανθών, λουκούμι τριαντάφυλλο, ροδόνηρο σε συνδυασμό με νότες εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Σαλάτες, πιάτα της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, λευκά τυριά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Μαντινεία



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Οκτώβρη



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.3 %Vol	5.8 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.33	1.5 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)