

Φιλίωμα

ΦΙΛΙΩΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ - ΡΟΔΙΤΗΣ



Π.Γ.Ε.
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Λαμπερό, λεμονοπράσινο χρώμα, που ξελογιάζει τη μύτη μέσα από μια παλέτα φρέσκων αρωμάτων, αχλαδιού, γκρέιπφρουτ και ροδάκινου, που χαρακτηρίζουν τις αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες Σαββατιανό & Ροδίτη. Οι φρουτώδεις γεύσεις αναδεικνύονται από μια ισορροπημένη οξύτητα που χαρίζει μια ευχάριστη και υπέροχα δροσιστική επίγευση!



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνδυάζεται αρμονικά με σαλάτες, παραδοσιακά ελληνικά ορεκτικά, ελαφρά μαγειρευτά πιάτα, ένα ριζότο με σπαράγγια



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.7 %Vol	5.2 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.45	2 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)