

Φιλίωμα

ΦΙΛΙΩΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση επέρχεται διαύγαση και φιλτράρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ένα κρασί με λαμπερό κίτρινο χρώμα και ζωηρές πράσινες ανταύγειες νιότης. Αρωματικό και ντελικάτο με άρωμα που ευωδιάζει νότες αχλαδιού και κίτρου με γοητευτικές νότες λουλουδιών. Γευστικά είναι πλούσιο με καλή δομή και γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαύστε το δροσερό με φρέσκες σαλάτες και φρούτα εποχής, τυριά, κοτόπουλο, ψητά ψάρια και μεζέδες.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ

11.5 %Vol

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

5.2 gr/l
(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)

pH

3.4

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

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)