

ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

**ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ**
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ - ΡΟΔΙΤΗΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Παράγεται από εκλεκτές ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών, Σαββατιανό και Ροδίτη. Η προσθήκη μικρής ποσότητας από ρετσίνα πεύκου, κατά τη ζύμωση, δίνει τη χαρακτηριστική γεύση ρετσίνας, αφήνοντας ταυτόχρονα να αναδειχθούν και τα φρουτώδη αρώματα των ποικιλιών.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει κρέατα και λιπαρά ψάρια σχάρας, τηγανητά μικρά ψάρια, λαδερά μεσογειακά πιάτα, πίτες λαχανικών και τυριών, μακαρονάδες με πέστο και σολωμό.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

250 mL, 500 mL,
2000 mL



ΑΣΚΟΣ

3 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.4 %Vol	5.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.47	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)