

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΜΟΣΧΑΤΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί διαύγαση και φιλτράρισμα. Τέλος, 3μηνη ωρίμανση και έπειτα σταθεροποίηση και εμφιάλωση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Στη γεύση είναι πλούσιο προσφέροντας μια καλά ισορροπημένη αλληλεπίδραση. Οι νότες αχλαδιού και εσπεριδοειδών συνεχίζονται, ενισχυμένες από το λουλουδάτο άρωμα, δημιουργώντας μια ζωντανή και δροσιστική γεύση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Σαλάτες, παραδοσιακά ελληνικά πιάτα και λευκά τυριά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

3μηνη

ΑΛΚΟΟΛΗ

12 %Vol

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

5.4 gr/l
(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)

pH

3.39

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

2.7 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)