

ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

REZINE

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

REZINE GOLD
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξειδωτες δεξαμενες με επιλεγμενες ζυμες. Μετα τη ζυμωση ακολουθει διαγυαση και φιλτραρισμα. Τελος, 3μηνη ωριμανση και επειτα σταθεροποιηση και εμφιαλωση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Στο στομα, η γευση είναι ζωντανη, αλλα ταυτοχρονα βελουδινη, προσφεροντας μια απαραμιλλη εμπειρια. Η Rezine Gold αποτελει την επιτομη της εκλεπτυσμενης απολαυσης, προσφεροντας στους λατρεις του κρασιου μια συγχρονη, ανανεωμενη προσεγγιση στη ρετσίνα.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνδυαζεται αρμονικα με σαλατες, παραδοσιακα ελληνικα ορεκτικα, ελαφρα μαγειρευτα πιατα.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

3μηνη

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12 %Vol	5.4 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.39	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)