

ΜΑΛΑΜΑ

Ρετσίνα

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΑΛΑΜΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΡΟΔΙΤΗΣ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασσική λευκή οινοποίηση της ποικιλίας ροδίτη από επιλεγμένους αμπελώνες. Ελαφρά πίεση για να πάρουμε τον πρόρωγο, απολάσπωση και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες για να κρατήσουμε την φρεσκάδα των αρωμάτων. Μικρή προσθήκη φρέσκιας ρητίνης πεύκου κατά την ζύμωση με συνεχή ανάδευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Το απαλό λεμονί χρώμα της και τα εκλεπτυσμένα αρώματά της σε ταξιθεύουν στον κόσμο του κρασιού. Με μία πρώτη ανάσα αντιλαμβάνεσαι τις νότες ελαφριάς ρητίνης, ευκάλυπτου & μέντας. Με σπιρτάδα φτάνει στο στόμα και έπειτα με λεπτεπίλεπτες κινήσεις αφήνει τις λεμονάτες και βοτανικές της γεύσεις. Εκλεπτυσμένη, μοντέρνα και ευκολόπιπτη με φινετσάτη επίγευση και μακρά διάρκεια.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Κρέατα BBQ, τηγανητά μικρά ψάρια, λαδερά, πλατό τυριών και μεσογειακούς μεζέδες, αλλά και ασιατική κουζίνα όπως sushi, tempura γαρίδας ή λαχανικών.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

500 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11,5 %Vol	5.1 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.38	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)