ARIA

2020

750

ARIA

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟ

Έχει λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα ενώ στην μύτη προσφέρει έντονο grapey χαρακτήρα με σαγηνευτικά αρώματα φρέσκων φρούτων και λουλουδιών όπως γιασεμιού, ανθών εσπεριδοειδών, γαρδένιας, ροδοπέταλων και κάποιες απαλές βοτανικές νότες. Στον ουρανίσκο το χυμώδες, easy to drink αυτό κρασί, γοητεύει με την γλυκύτητα των αρωμάτων φρούτων και λουλουδιών.

Αμπελώνες: Αμυγδαλιά(Γκαγκάλες). Υψόμετρο: 250m
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% μοσχάτο σπίνας
Έδαφος: ασβεστολιθικά-ερυθρά μεσογειακά εδάφη.
Γεωπονικό σύστημα: διπλό Guyot
Ηλικία αμπέλου: 8 ετών.
Μέθοδος συγκομιδής: συγκομιδή με το χέρι, στο τέλος Σεπτεμβρίου.
Οινοποίηση: 4 ώρες προ ζυμωτική εκχύλιση στους 10 C, και ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή στους 14-16° C
Ωρίμανση: το κρασί ωριμάζει 5 μήνες σε τσιμεντένια δεξαμενή

Συνδυάζεται με : Λευκά τυριά, ξύγαλα,φέτα σαγανάκι,κατσικίσιο τυρί. Διάφορα πιάτα με κυδώνια,στρείδια, γυαλιστερές.Παραδοσιακά πιάτα, όπως γεμιστά,κολοκυθοανθούς, μπουμπουριστοί. Μικράτηγανιτά ψάρια όπως μπαρμπούνι,κουτσομούρα.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 12 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:
Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 12%