



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

ΟΡΦΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Τρύγος
2018

Ποικιλία
70% Αθήρι - 30% Ρομπόλα

Αμπελώνας
Στα Δεμέστιχα Αχαΐας σε υψόμετρο 750 - 900 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλλώδες ασβεστούχο και παραγωγή που κυμαίνεται στα 700 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση
Εκχύλιση για 6 ώρες, ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή σε χαμηλή θερμοκρασία, διαχωρισμός από τις οινολάσπες και εμφιάλωση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
Χαρακτηρίζεται από ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα τροπικών φρούτων, lime, ροδάκινο και ανθικά. Στο στόμα είναι μέτριου προς χαμηλού όγκου, βελούδινη οξύτητα αρμονικά ενσωματωμένη και μέτριας έντασης επίγευση με αίσθηση μεταλλικότητας στο τελείωμα.

Ιδανικό ταίριασμα
Συνοδεύει λαχανικά, ψάρι ελαφριά μαγειρεμένο, ελαφριά καλοκαιρινή κουζίνα και ως aperitif.
Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 5 χρόνια ακόμη.
Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12°C.

