



Ποικιλία

Βερτζαμί

Αμπελώνα

Το Βερτζαμί προέρχεται από αμπελώνες στην Λευκάδα σε υψόμετρο 600 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες ασβεστόχου και παραγωγή που κυμαίνεται σε 500 κιλά το στρέμμα.

Οινοποίηση

Κρυοεκχύλιση για 24 ώρες και ακολουθεί μακρά εκχύλιση και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης. Παραμονή σε 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης δρύινα βαρέλια 225lt για 19 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από λευκοπράσινο χρώμα, με αρώματα κυρίως πεπονιού, μάνγκο, ακτινίδιο, ανανά. Στο στόμα είναι φρουτώδες, με υψηλή οξύτητα και μια μεταλλικότητα που του χαρίζει φρεσκάδα.

Ιδανικό ταίριασμα

Χαρακτηρίζεται από βαθύ κόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγειες, αρώματα βοτάνων, ελληνικού δάσους, μύρτιλλου σε δρύινο φόντο με νότες βανίλιας. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, BBQ και πικάντικα τυριά. Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για τα επόμενα 10 χρόνια. Σερβίρεται στους 18°C.



