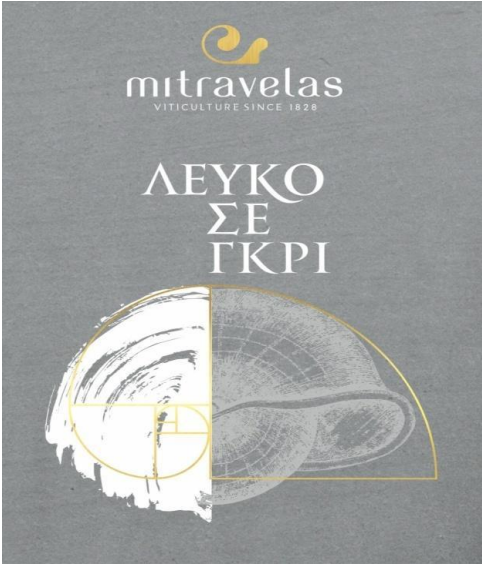


ΛΕΥΚΟ ΣΕ ΓΚΡΙ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2021

Προφίλ οίνου		Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Είδος	Λευκός ξηρός οίνος	Αλκοολικός τίτλος (%)	11,8
Εσοδεία	2021	Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος/ltr)	5,8
Κατάταξη	ΠΓΕ Πελοπόννησος	Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος/ltr)	0,27
Περιοχή	Μαντινεία	pH	3,25
Ποικιλίες σταφυλιών	Μοσχοφίλερο 100%	Ελεύθερο SO ₂ (mgr/ltr)	28
Αριθμός φιαλών	20.000	Ολικό SO ₂ (mgr/ltr)	85
		Ανάγοντα Σάκχαρα (gr/ltr)	0,1

	Τοποθεσία αμπελώνα	Ζευγολατιό, Πέλαγος / Μαντινεία
	Υψόμετρο	650-700m
	Σύσταση εδάφους	Αμμοπηλώδη με καλή αποστράγγιση
	Κλίμα	Βαρύς χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
	Απόδοση	90 hl/ha
	Ηλικία πρεμνών	15-20 ετών
	Ημερομηνία τρυγητού	25 Σεπτεμβρίου 2018

Οινοποίηση: Ψύξη των σταφυλιών πριν τον εκραγισμό, άμεση συλλογή του μούστου και απολάσπωση εντός 24ώρου, στη συνέχεια εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες και ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία 15–16°C.

Παλαίωση: Για 2 μήνες σε δεξαμενές

Δυνατότητα παλαίωσης : 2-3 έτη

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Η οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες βοηθά στην προφύλαξη όλων των τυπικών αλλά ευαίσθητων αρωμάτων του Μοσχοφίλερου. Ως αποτέλεσμα το «Λευκό σε Γκρι» είναι ένας έντονα αρωματικός οίνος που ισορροπούν τα αρώματα νυχτολούλουδου, ρόδου και εσπεριδοειδών.

Το εξαιρετικό του άρωμα, η ισορροπημένη γεύση του και η ελαφρώς όξινη επίγευση του το κάνουν ένα κρασί που μπορείτε να το απολαύσετε ως απεριτίφ καθώς και ως συνοδευτικό γευμάτων όπως ζυμαρικά με βασιλικό, κοτόπουλο αλά κρεμ, ψητές γαρίδες και πίτες. Σερβίρεται στους 8-10°C.