**ΛΕΥΚΟ ΣΕ ΓΚΡΙ**

**ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προφίλ οίνου** | **Τεχνικά χαρακτηριστικά** |  |  |
| **Είδος** | Λευκός ξηρός οίνος | **Αλκοολικός τίτλος (%)** |  | 11,8 |  |  |  |
| **Εσοδεία** | 2023 | **Ολική οξύτητα (gr τρυγικού** |  | 5,54 |  |  |  |
| **οξέος/lt)** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Κατάταξη** | ΠΓΕ Πελοπόννησος | **Πτητική οξύτητα (gr οξικού** |  | 0,25 |  |  |  |
| **οξέος/lt)** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Περιοχή** | Μαντινεία | **pH** |  | 3,17 |  |  |  |
| **Ποικιλίες** | Μοσχοφίλερο 100% | **Ελεύθερο SO2 (mgr/lt)** |  | 33 |  |  |  |
| **σταφυλιών** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Αριθμός φιαλών** | 20.000 | **Ολικό SO2 (mgr/lt)** |  | 102 |  |  |  |
|  |  |  | **Ανάγοντα Σάκχαρα (gr/lt)** |  | 0,85 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Τοποθ** | Ζευγολατιό, |  |
|  |  |  |  | **εσία** |  |
|  |  |  |  |  | Πέλαγος / |  |
|  |  |  |  | **αμπελ** |  |  |
|  |  |  |  |  | Μαντινεία |  |
|  |  |  |  | **ώνα** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Υψόμε** |  | 650-700m |  |
|  |  |  |  | **τρο** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Σύστα** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **ση** | Αμμοπηλώδη με |  |
|  |  |  |  | **εδάφο** | καλή αποστράγγιση |  |
|  |  |  |  | **υς** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Βαρύς χειμώνας, |  |
|  |  |  |  | **Κλίμα** |  | ζεστές |  |
|  |  |  |  | καλοκαιρινές |  |
|  |  |  |  |  |  | ημέρες με |  |
|  |  |  |  |  | δροσερές νύχτες |  |
|  |  |  |  | **Απόδ** |  | 90 hl/ha |  |
|  |  |  |  | **οση** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Ηλικία** | 15-20 |  |  |  |
|  |  |  |  | **πρεμν** |  |  |  |
|  |  |  |  | ετών |  |
|  |  |  |  | **ών** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Ημερο** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **μηνία** | Αρχές Οκτωβρίου |  |
|  |  |  |  | **τρυγη** | 2023 |  |  |  |
|  |  |  |  | **τού** |  |  |  |  |  |



**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, εξωτικών φρούτων 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.