



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΕΤΙΚΕΤΑ



Οινάνθη - Λευκός Ξηρός

ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

| | |
|------------------------|--------------------|
| Τύπος | Οίνος Λευκός Ξηρός |
| Σοδειά | 2020 |
| Ποιοτική κατάταξη | Επιτραπέζιος Οίνος |
| Ποικιλία σταφυλιού (%) | Ροδίτης – Ασύρτικο |
| Συνολική παραγωγή | 40.000 φιάλες |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| | |
|-----------------------------------|--|
| Αλκοολικός βαθμός (%) | 11,80 |
| Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l): | 5,70 |
| Ολικό SO ₂ (mgr/l) | 38 |
| Ελεύθερο SO ₂ (mgr/l) | 85 |
| Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l) | <2 |
| pH | 3,42 |
| Τοποθεσία αμπελώνων | Αττική |
| Υψόμετρο | 150 –200m |
| Έδαφος | Ασβεστολιθικό |
| Κλίμα | Ηπιος χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες |
| Απόδοση παραγωγής | 80 hl/ha |
| Ηλικία αμπελώνων | 20 - 30 έτη |
| Ημερομηνία τρύγου | Αρχές Σεπτεμβρίου |

Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 16 °C.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η αλκοολική ζύμωση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες ψυχωμένες δεξαμενές σε θερμοκρασία γύρω στους 16°C. Το χρώμα είναι απαλό – ανοιχτό λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική με φρέσκους ανθικούς χαρακτήρες να υπερισχύουν και λεπτά αρώματα φλούδας λεμονιού και εσπεριδοειδών. Το στόμα χαρακτηρίζεται από ισορροπία με αρώματα που ακολουθούν εκείνα της μύτης και πλούσια φρουτώδη επίγευση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Θαλασσινά, ψάρια, λευκά κρέατα και ζυμαρικά που συνοδεύονται από άσπρη σάλτσα.

Σερβίρεται στους 8-10 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

ELECTUS

• ΟΙΝΑΝΘΗ