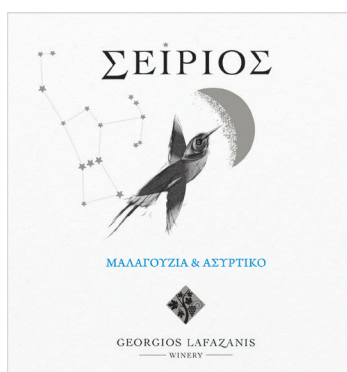




GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΕΤΙΚΕΤΑ



Σείριος Λευκός

ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Λευκός Ξηρός
Σοδειά	2018
Ποιοτική κατάταξη	Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΚΙΘΑΙΡΩΝΑ
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Μαλαγουζιά και Ασύρτικο
Συνολική παραγωγή	9.500 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	12,50
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	6,29
Ολικό SO ₂ (mgr/l)	71
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/l)	36
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,20
Τοποθεσία αμπελώνων	Ερυθρές Βοιωτίας
Υψόμετρο	350 m
Έδαφος	Αργίλο-αμμώδες
Κλίμα	Ήπιος χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
Απόδοση παραγωγής	66 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	20 έτη
Ημερομηνία τρύγου	20 Αυγούστου

Η προζυμωτική εκκύλιση διαρκεί 14 ώρες στους 12°C. Η αλκοολική ζύμωση εκτυλίσσεται στους 15°C σε ανοξειδωτες ψυχωμένες δεξαμενές και παραμένει για έναν επιπλέον μήνα με την παρουσία οινολασπών και με περιοδικό batonnage κερδίζοντας σε δομή και σώμα. .

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι διαυγές ωχρό λεμονί με μερικές πρασινωπές ανταύγειες, έντονα αρώματα εξωτικών ώριμων φρούτων και νύξεις πυρηνόκαρπων . Το στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και γεμάτο με αρώματα που ακολουθούν αυτά της μύτης, με εξαιρετική ισορροπία και το νευρώδη χαρακτήρα της οξύτητας στην εξέλιξη του. Διαθέτει μεγάλη αρωματική επίγευση με κομψό τελείωμα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

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

Απολαύστε το στους 10-12 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

• ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ