



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΕΤΙΚΕΤΑ



Artisti

ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος
Σοδειά	2019
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Μοσχάτο
Συνολική παραγωγή	12.000 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	9,20
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,14
Ολικό SO ₂ (mgr/l)	41
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/l)	97
Υπολειπόμενα σάκκαρα (gr/l)	49
pH	3,29
Τοποθεσία αμπελώνων	Αχλαδιάς, Νεμέα
Υψόμετρο	310 m
Έδαφος	Αμμο-πηλώδες σε στρώμα αργίλου
Κλίμα	Κρύος χειμώνας, σχετικά θερμό καλοκαίρι με κρύες νύχτες
Απόδοση παραγωγής	60 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	5 έτη
Ημερομηνία τρύγου	20 Αυγούστου

Παράγεται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα μας στη θέση "Αχλαδιάς" της Νεμέας, από τη λευκή ποικιλία Μοσχάτο που καλλιεργούμε στην περιοχή με αυστηρές τεχνικές, ώστε σε συνδυασμό με τις άριστες μικροκλιματικές συνθήκες, να μας χαρίσουν ένα εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το κρασί διαθέτει λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα με διακριτικές φυσαλίδες. Στη μύτη αναδύονται έντονα φρουτώδη αρώματα ώριμου βερίκοκου, ροδάκινου και σταφυλιού καθώς και νότες λουλουδιών και τροπικών φρούτων. Το στόμα του είναι πλούσιο και στρογγυλό με τραγανή οξύτητα και δροσερό αφρισμό που συμπληρώνεται αρμονικά με την γλυκύτητα και τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας που ακολουθούν αυτά της μύτης. Η μακρά και κομψή επίγευσή του, οδηγεί τον ουρανίσκο σε ένα καθαρό και σπιρτόζικο τελείωμα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Μπορεί να καταναλωθεί μόνο του ως aperitif, να συνοδεύσει φρούτα ή γλυκόξινα fingerfood και κρεμώδη γλυκά.

Απολαύστε το στους 8-10 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

- ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ