

Charilys Spumante

ΤΥΠΟΣ ΟΙΝΟΥ Αφρώδης λευκός ξηρός .

ΠΟΙΚΙΛΙΑ Ασύρτικο-Μαλαγουζιά.

ΠΕΡΙΟΧΗ Επανομή
ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟΥ

ΕΔΑΦΟΣ Αμμοπηλώδες με στράγγιση και ελαφριά κλίση.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ Γραμμικός με πυκνότητα φύτευσης 450φυτά/στρέμμα με μέση στρεμματική απόδοση 1000kg/στρέμμα και διαμόρφωση σε απλό Gyt.

ΚΛΙΜΑ Εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια αμπελιού.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ Αλκοολικός βαθμός 11,5%, Ανάγοντα σάκχαρα 8gr/Lt, Ολική Οξύτητα 7,5gr/Lt, pH 3,2 , Πίεση 5,8 bar.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Μέθοδος Charmat, παραμονή με τις οινολάσπης για δυο μήνες.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΥ Χρώμα κίτρινο απαλό με ελαφριές πράσινες ανταύγειες, που συνοδεύεται από την πλούσια γένεση λεπτών φυσαλίδων, με συμμετρική κατανομή και διάρκεια. Μύτη ευγενική με αρώματα από εσπεριδοειδή, λουλουδιών με νότες ακακίας και ψωμιού. Στόμα πλούσιο αρωματικό με μια δροσιστική οξύτητα που συνοδεύεται από έναν κρεμώδη αφρισμό. Επίγευση έντονης διάρκειας με κυρία χαρακτηριστικά τα λευκόσαρκα φρούτα.

ΑΡΜΟΝΙΑ Συνοδεύει πρώτα ελαφριά πιάτα όπως σπαράγγια, σολωμό, οστρακοειδή, καθώς επίσης φρούτα και dessert.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 6-10°C.
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

