

Green Bubbly

TYPE DE VIN Blanc effervescent.

VARIÉTÉ Malagouzia.

REGION Parnassos.

SOL Argilolimoneux.

VIGNOBLE Altitude 400-500metres , la densité de plantation 4500 pieds / ha avec un rendement moyen par hectare 70 hl/ ha.

CLIMAT La principale caractéristique de la région est la longue duree d hivers avec des temperatures assez rigoureux et des étés frais .

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES Alcool 12% , Sucres réducteurs 8gr / Lt, Acidité 7,5gr / Lt, pH 3,1, Pression 3,5 bar.

VINIFICATION Après l extraction du jus avec une légère pression le mout est refroidi à 0 ° C et stocké dans des autoclaves réfrigérés. La fermentation commence progressivement jusqu à 12% degré alcooliques. Lorsque la fermentation atteint le degré souhaité on arrete le processus en restant à peu près 8-10gr / l de sucre résiduel.

NOTES DE DEGUSTATION Couleur jaune avec des reflects verts. Arôme fruité intense avec une dominante des fruits blancs (agrumes, pommes vertes) et de la menthe. Bouche pleine aromatique avec un acidité élevée accompagnée d'une mousse douce de longue duree.

HARMONY Idéal pendant tout le repas, il peut accompagner idéalement les poissons et les fruits de mer. Il se consommé très agréablement s à chaque instant de la journée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6-10°C.

