

Green Bubbly

ΤΥΠΟΣ ΟΙΝΟΥ Αφρώδης λευκός ξηρός .

ΠΟΙΚΙΛΙΑ Μαλαγουζιά.

ΠΕΡΙΟΧΗ Παρνασσός.

ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟΥ Υψόμετρο 400-500 μέτρα.

ΕΔΑΦΟΣ Αργυλοπυλώδες.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ 400-500 μέτρα περίπου υψόμετρο , πυκνότητα φύτευσης 450φυτά/στρέμμα με μέση στρεμματική απόδοση 1100kg/στρέμμα.

ΚΛΙΜΑ Το κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι οι δριμείς χειμώνες μεγάλης διάρκειας, ενώ τα καλοκαίρια δροσερά με την θερινή περίοδο να περιορίζεται σημαντικά.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ Αλκοολικός βαθμός 12%, Ανάγοντα σάκχαρα 8gr/Lt, Ολική Οξύτητα 7,5gr/Lt, pH 3,1 , Πίεση 3,5 bar.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Μετά την ελαφριά πίεση των στέμφυλων ο χυμός ψύχεται στους 0°C και αποθηκεύεται σε ψυχόμενες αυτόκλητες δεξαμενές. Η ζύμωση ξεκινά σταδιακά μέχρι τους 12% αλκοολικούς βαθμούς σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Όταν η αλκοολική ζύμωση φτάσει στο επιθυμητό βαθμό γίνεται και η παύση αυτής για να μείνουν περίπου 8-10gr/l αζύμωτα σάκχαρα.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΥ Χρώμα λεμονοπράσινο. Άρωμα έντονων εσπεριδοειδών, ξινόμελων, δυόσμου και πράσινης πιπεριάς . Γεύση πλούσια & αρωματική με μια υψηλή οξύτητα που συνοδεύεται από έναν ευγενή αφρισμό και μια μακριά επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ Ιδανικό κατά τη διάρκεια ολόκληρου του γεύματος με ιδανικότερο τον συνδυασμό με ψάρια και φρούτα της θάλασσας. Καταναλώνεται πολύ ευχάριστα και από μόνος του κάθε στιγμή της ημέρας.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ 6-10°C.

