

Rose Bubbly

Τύπος οίνου: Ημιαφρώδης Ροζέ.

Ποικιλία: 95% Μοσχάτο Αλεξανδρείας, 5% Μοσχάτο Ερυθρό.

Περιοχή Αμπελοτεμαχίου: Λήμνος, Καμίνια.

Έδαφος: Ηφαιστειογενές, αμμώδες, αδύνατο.

Αμπελώνας: Πυκνότητα φύτευσης 340 φυτά/στρέμμα, μέση στρεμματική απόδοση 650Kg/στρέμμα, διαμόρφωση σε κύπελλο με ελεύθερη μορφή.

Κλίμα: Εύκρατο αιγαιοπελαγίτικο με δροσερά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Ηλιοφάνεια υψηλή με βορειοανατολικούς ανέμους που πνέουν σταθερά όλο το χρόνο.

Οινολογικά χαρακτηριστικά: Αλκοολικός βαθμός 7,5%, Ανάγοντα σάκχαρα 90gr/Lt, Οξύτητα 6,5gr/Lt, pH 3,5, Πίεση 4 bar.

Οινοποίηση: Μετά την ελαφριά πίεση των στέμφυλων ο χυμός ψύχεται στους 0°C και αποθηκεύεται σε ψυχόμενες αυτόκλητες δεξαμενές. Η ζύμωση ξεκινά σταδιακά μέχρι τους 7,5% αλκοολικούς βαθμούς σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Όταν η αλκοολική ζύμωση φτάσει στο επιθυμητό βαθμό γίνεται και η παύση αυτής για να μείνουν σε υψηλό ποσοστό τα αζύμωτα σάκχαρα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ροζέ με ιώδες νότες. Άρωμα έντονο της ποικιλίας με νότες φρουτώδες και ανθώδες νότες. Γεύση πλούσια & αρμονική, ευχάριστη και έντονα πληθωρική που συνοδεύεται από έναν ευγενή αφρισμό.

Αρμονία: Επιδόρπιος οίνος που συνοδεύει ήπια τυριά καθώς και την πλειονότητα των γλυκών και των φρούτων. Καταναλώνεται πολύ ευχάριστα από μόνος του κάθε στιγμή της ημέρας.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 6-10°C.

