



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

ΝΟΤΟΣ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες του οροπέδιου της Μαντινείας.

Ποικιλία

Το πασίγνωστο Μοσχοφίλερο της Μαντινείας

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του Μοσχοφίλερου ώστε να έρθουν στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Ψύξη του σταφυλιού, κρουεγχύλιση των φλοιών με τον μούστο για 1 ώρα και αργή πίεση με παραλαβή του μούστου ελεύθερης ροής. Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι ανώτερες των 15°C. Παραμονή με τις ελαφριές οινολάσπες για περίπου 2 μήνες. Εμφιαλώνεται φρέσκο σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο λευκό κρασί με έντονο άρωμα από μοσχολέμονο, πράσινο μήλο και τριαντάφυλλο. Δροσερό και αρωματικό στο στόμα, με τραγανή οξύτητα που συνοδεύει ιδανικά ψάρια, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες.

