



ΓΚΡΙ*

Gris de Moschofilero

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ορεινοί αμπελώνες στα οροπέδια της Μαντινείας στην κεντρική Πελοπόννησο

Ποικιλία

Το ορεινό Μοσχοφίλερο της Μαντινείας

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πελοπόννησος

Βραβεύσεις & Αξιολογήσεις

Χρυσό Μετάλλιο · Berlin Wine Trophy (Εσοδεία 2020)

Αργυρό Μετάλλιο · Frankfurt International Trophy (Εσοδεία 2020)

16.5 points, Jancis Robinson, Ιούνιος 2021 (Εσοδεία 2020)

N2B · Novelty to Basics

Το «Novelty to Basics» είναι μια σειρά κρασιών με ιδιαίτερο concept οиноποίησης. Ο κεντρικός πυρήνας του είναι η οινολογία που αγκαλιάζει, ερμηνεύει και προάγει την παράδοση. Αποτέλεσμα η καινοτομία που αναδεικνύει τις βασικές αρχές της οиноποίησης.

Περιγραφή

Το Μοσχοφίλερο είναι μια ερυθρωπή (ή αλλιώς γκρι) ποικιλία η οποία έχει ένα πλούσιο και χαρακτηριστικό, έντονα τυπικό, ποικιλιακό άρωμα. Αν κάποιος θελήσει να ακουμπήσει και να εκμεταλλευτεί στο έπακρο αυτό το αρωματικό δυναμικό «σκοντάφτει» πάνω στο χρώμα της ποικιλίας αφού και τα δυο αυτά χαρακτηριστικά εντοπίζονται στους φλοιούς των σταφυλιών. Θέλοντας να πάρουμε το μέγιστο του ποικιλιακού αρώματος αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε ένα όχι και τόσο λευκό κρασί, δηλαδή ένα ΓΚΡΙ / GRIS κρασί χρησιμοποιώντας την τεχνική των “vin saignée”, δηλαδή των κρασιών από «μάτωμα».



6 φιάλες/κιβώτιο



100 κιβώτια/παλέτα



Οινοποίηση

Ένας επιλεγμένος αμπελώνας Μοσχοφίλερο, τρυγιέται μετά από συστηματική παρακολούθηση της ωρίμανσής του στο μέγιστο του αρώματος του σε τελάρα των 20 κιλών. Τα σταφύλια παραμένουν σε ψύξη για 24 ώρες και ακολούθως ο πολτός γλεύκους και στεμφύλων οδηγείται σε δεξαμενή, απ' όπου αφαιρείται άμεσα ένα μέρος του γλεύκους (το πρώτο «μάτωμα») για άλλη παραγωγή. Το υπόλοιπο γλεύκος παραμένει σε επαφή με τα στέμφυλα στους 6°C για 8 ώρες. Μετά το πέρας της εκχύλισης ακολουθεί ένα δεύτερο «μάτωμα», αφαίρεση δηλαδή, και της υπόλοιπης ποσότητας γλεύκους που υπάρχει στη δεξαμενή χωρίς καθόλου πίεση. Το γλεύκος αυτό ζυμώνει στους 12 - 14°C και εμφιαλώνεται γρήγορα σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Προσωπικότητα

Ένα κρασί χρωματισμένο από τις χρωστικές ουσίες των στεμφύλων που το καθιστούν 'γκρί', δηλαδή όχι απόλυτα λευκό. Ένα ελαφρώς χάλκινο μεταλλικό χρώμα αντανακλάται στο ποτήρι. Έχει έντονο και πλούσιο, απόλυτα τυπικό άρωμα από τριαντάφυλλο, ροδόνηρο, λευκή σοκολάτα, βαλσαμόχορτο, μελισσόχορτο, και λευκόσαρκα φρούτα. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου έχουν έντονη παρουσία και στο στόμα, όπου η δροσερή και ευχάριστη οξύτητα υποστηρίζουν τη δομή του κρασιού και το πλούσιο άρωμά του οδηγεί σε τυπική μακρά επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά ψάρι, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με αρωματικές σάλτσες (όπως πέστο βασιλικού), γλυκόξινη ασιατική κουζίνα και θαλασσινά. Απολαύστε το στους 12°C.

* ΓΚΡΙ: μεταφορά από τα γαλλικά, είναι το χρώμα του κρασιού και των στεμφύλων.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



100 κιβώτια/παλέτα



6 φιάλες/κιβώτιο



100 κιβώτια/παλέτα