



Λαγόρθι

High Altitude Vines

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες των Πλαγιών Αιγιαλείας

Ποικιλία

Η γηγενής και πολύ σπάνια ποικιλία Λαγόρθι που καλλιεργείται στα ορεινά χωριά των Καλαβρύτων, στην ορεινή ζώνη της Αιγιαλείας

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Αιγιαλείας

Βραβεύσεις

Χάλκινο Μετάλλιο, International Wine Challenge 2025 (Εσοδεία 2024)

Περιγραφή

Η σπάνια αυτή ποικιλία έχει από αιώνες προσαρμοστεί στις ιδιαιτερότητες των ορεινών περιοχών της Αιγιαλείας. Ωριμάζει πολύ νωρίς, αναπτύσσοντας τον ποικιλόμορφο αρωματικό της πλούτο σε πολύ χαμηλά επίπεδα αλκοόλης.

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση για 48 ώρες στους 6°C και παραλαβή του γλεύκους ελευθέρως ροής μετά από ελαφριά πίεση. Ζύμωση σε θερμοκρασίες μεταξύ 18-14°C, με επιλεγμένες ζύμες. Μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί μια περίοδος επαφής με τις οινολάσπες για 2 μήνες και μετά εμφιάλωση.

Προσωπικότητα

Ένα δροσερό και απολαυστικό λευκό κρασί με λαμπερό ανοιχτόχρωμο κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Στο στόμα εντυπωσιάζει το ντελικάτο και πλούσιο άρωμά του από λευκόσαρκα και πυρηνόκαρπα φρούτα αλλά και τη φλούδα των φρούτων αυτών, βότανα και εσπεριδοειδή. Δροσερή οξύτητα που επιμένει κλείνοντας με μια αίσθηση γλύκας στην επίγευση. Απολαύστε το με όλα τα πιάτα της Μεσογειακής αλλά και ασιατικής κουζίνας, αλλά και με δροσερές αρωματικές σαλάτες.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



77 κιβώτια/παλέτα