



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

# ΝΟΤΟΣ RETSINA

## Περιοχή καλλιέργειας

Οι ημιορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας στην Ανατολική Αχαΐα.

## Ποικιλία

Ο ημιορεινός Ροδίτης των Πλαγιών της Αιγιάλειας

## Εσοδεία

2019

## Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του ημιορεινού Ροδίτη ώστε να έρθει στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Άμεση πίεση και παραλαβή του μούστου ελεύθερης ροής. Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι ανώτερες των 15°C παρουσία επιλεγμένου και ανακαθαρισμένου ρετσινιού Πεύκης της Χαλεπίου. Εμφιαλώνεται φρέσκια σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

## Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο και ελαφρύ λευκό κρασί γεμάτο με αρώματα λευκόσαρκων φρούτων στο υπόβαθρο της δροσερής αίσθησης του ρετσινιού. Δροσερό και μεστό στο στόμα συνοδεύει ιδανικά τηγανιτά ψάρια, θαλασσινά, όσπρια, λαδερά της ελληνικής κουζίνας.

