



NOTOS RETSINA

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ημιορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας στην Ανατολική Αχαΐα

Ποικιλία

Ο ημιορεινός Ροδίτης των Πλαγιών της Αιγιαλείας

Κατηγορία

Ονομασία κατά Παράδοση

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.

Προσωπικότητα

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.

Περιεχόμενο: 750ml

Διαθέσιμο και σε φιάλες 500ml



12 φιάλες/κιβώτιο



60 κιβώτια/παλέτα