



NOTOS

Μοσχοφίλερο

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες του οροπέδιου της Μαντινείας

Ποικιλία

Το πασίγνωστο Μοσχοφίλερο της Μαντινείας

Κατηγορία

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

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του Μοσχοφίλερου ώστε να έρθουν στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρια μέχρι 20 κιλά. Τα σταφύλια παραμένουν στην ψύξη ώσπου να φτάσουν σε θερμοκρασία τους 8°C. Ακολουθεί κρυοεκχύλιση για 3 ώρες και αργή πίεση για 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.

Προσωπικότητα

Ένα μοντέρνο λευκό κρασί με έντονο άρωμα από μοσχολέμονου, πράσινου μήλου και τριαντάφυλλου. Δροσερό και αρωματικό στο στόμα, με τραγανή οξύτητα που συνοδεύει ιδανικά ψάρια, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες.

Περιεχόμενο: 750ml



12 φιάλες/κιβώτιο



60 κιβώτια/παλέτα