



10³

Επιλεγμένος Ορεινός ΡΟΔΙΤΗΣ

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες των Πλαγιών Αιγιαλείας.

Ποικιλία

Ο έντονα εκφραστικός Ροδίτης της ορεινής Αιγιαλείας.

Εσοδεία

2019

Περιγραφή

Το 10³ Ροδίτης είναι ένα διαφορετικό λευκό κρασί δημιουργημένο με άποψη. Ένα κρασί με έντονη την τυπικότητα του Ροδίτη και την έκφραση του terroir της περιοχής του. Η προέλευση του από τους ορεινούς αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας και η καθαρότητα των κλώνων μόνο κατακόκκινου Ροδίτη, του χάρισε μια πλούσια αρωματική έκφραση και μια κρυστάλλινη οξύτητα η οποία έκανε το σταφύλι να είναι ιδανικό για την δημιουργία ενός ποιοτικού μοντέρνου λευκού κρασιού. Η οινοποίηση του βασισμένη στο κρύο αλλά και στην αξιοποίηση της λεπτής οινολάσπης του χάρισε αρωματική πολυπλοκότητα και διάρκεια καθώς και μεστή, απολαυστική γεύση.





Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του ορεινού Ροδίτη ώστε να έρθει στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Παραμονή του σταφυλιού σε ψύξη για 24 ώρες και αργή πίεση για παραλαβή μόνο των κλασμάτων του μούστου των πιο αρωματικών και με την μεγαλύτερη οξύτητα. Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες από 15°C. Παραμονή στις φίνες οινολάσπες 2 μήνες. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο και πλούσιο λευκό κρασί γεμάτο με τα τυπικά αρώματα του Ροδίτη και του terroir των Πλαγιών της Αιγιάλειας. Εκρηκτικός συνδυασμός εσπεριδοειδών, εξωτικών φρούτων, πράσινου μήλου και πράσινων βοτάνων της Ελληνικής φύσης σε πάνω σε ένα υπόβαθρο φίνας ορυκτότητας. Μεστό και πλούσιο στο στόμα με έντονη αλλά δροσερή οξύτητα συνοδεύει άριστα τα λαδερά της ελληνικής κουζίνας, την φέτα και τα αρμυρά λευκά τυριά, το ψητό αιγο-πρόβειο κρέας και τα ζυμαρικά και φυσικά τα ψάρια και τα θαλασσινά.

