



Ροδίτης *High Altitude Vines*

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες των Πλαγιών Αιγιαλείας στην ανατολική Αχαΐα

Ποικιλία

Ο έντονα εκφραστικός Ροδίτης της ορεινής Αιγιαλείας

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Αιγιαλείας

Βραβεύσεις

Αργυρό Μετάλλιο, International Wine Challenge 2025 (Εσοδεία 2024)
Αργυρό Μετάλλιο, International Wine Challenge 2024 (Εσοδεία 2023)
Χάλκινο Μετάλλιο, Thessaloniki International Wine Competition (2022)

Αξιολογήσεις

16,5 points, Jancis Robinson, April 2021

** Δεκ. 2021 – Μάιος 2022: Επιλέχθηκε από τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW – τον πρώτο Έλληνα Master of Wine – για να συνοδεύσει τα γεύματα της Business Class της **AEGEAN Airlines**

Περιγραφή

Ο Ροδίτης είναι ένα λευκό κρασί δημιουργημένο με ξεχωριστή άποψη. Ένα κρασί με έντονη την τυπικότητα του Ροδίτη και την έκφραση του terroir της περιοχής του. Η προέλευσή 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 κρυστάλλινή οξύτητα, η οποία έκανε το σταφύλι ιδανικό για την δημιουργία ενός ποιοτικού μοντέρνου λευκού κρασιού. Η οινοποίησή του, βασισμένη στο κρύο αλλά και στην αξιοποίηση της λεπτής οινολάσπης, του χάρισε αρωματική πολυπλοκότητα και διάρκεια καθώς και μεστή, απολαυστική γεύση.



6 bottles/case



77 cases/pallet



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.

Προσωπικότητα

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.

Περιεχόμενο: 750ml



6 bottles/case



77 cases/pallet