

ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ

Gentilini Notes Red



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 80% Αγιωργήτικο, 20% Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Μαυροδάφνη: Ιδιόκτητους αμπελώνες στις Μηνιές, Κεφαλονιά.
Μέση απόδοση ανά στρέμμα – 500 κιλά.
Αγιωργήτικο: Από την ζώνη ΠΟΠ Νεμέας.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Η αλκοολική και η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το κρασί ωριμάζει σε μικρά γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 8.500 φιάλες

ΠΩΜΑ: Stelvin βιδωτό για να εξασφαλίσουμε την ποιότητα του κρασιού.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο, με αρώματα αγριοκέρασου, βατόμουρου και πιπεριού, νότες βανίλιας και μόκας, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ορεκτικά, κρεατικά, μεσογειακή κουζίνα, τυριά ή σαν aperitif

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 3-4 έτη


ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13,0% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,3 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,0gr/l

pH: 3,50

ΕΤΙΚΕΤΑ: Η «fermata»  στην μουσική υποδηλώνει μια παύση. Εδώ σας προσκαλούμε να κάνετε μια παύση από την πολυάσχολη ζωή σας και να απολαύσετε αυτό το μοναδικό κρασί.

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

Tel: +30 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

