

Gentilini

Notes White



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc (100%)

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ:

Sauvignon Blanc – Συνεργαζόμενο αμπελώνα στην περιοχή της Αταλάντης Φθιώτιδας. Η απόδοση είναι περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: 4 εβδομάδες ζύμωσης. Ωρίμανσης στις δεξαμενές με συνεχής ανάδευση των υπολειμμάτων της ζύμωσης (batonnage).

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 10,000 φιάλες

ΠΩΜΑ: Βιδωτό πώμα Stelvin για να διατηρηθούν τα λεπτά αρώματα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο, ιδιαίτερα έντονο φρουτώδες με νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Πληθωρικό και ισορροπημένο με σώμα, φρουτώδη γεύση και ξηρή, λεμονώδη επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ελαφριά και μέτρια κουζίνα, σολομός, τυριά και ζυμαρικά.

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 2-3 χρόνια


ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,7gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,1gr/l

pH: 3,3

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

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

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