

Gentilini Rhombus



ΤΥΠΟΣ: Οίνος λευκός ξηρός Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας ΠΟΠ.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Ορεινοί και ημιορεινοί αμπελώνες του όρους Αίνου Κεφαλονιάς σε υψόμετρο άνω των 300 μέτρων. Η στρεμματική απόδοση είναι περίπου 600 κιλά ανά στρέμμα. Τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά και φτωχά. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες με αρκετή βροχή.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Η ζύμωση διαρκεί 4 εβδομάδες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και το κρασί ωριμάζει για άλλες 4 εβδομάδες στις οινολάσπες για την εκκύλιση των λεπτών αρωματικών ενώσεων και την δημιουργία σώματος και φινέτσας

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 8,000 φιάλες ετησίως

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Ένα κιτρινοπράσινο, φρέσκο κρασί, με αρμονικά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκου ροδάκινου. Δροσερή οξύτητα με ισορροπημένη επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Θαλασσινά, οστρακοειδή, ταραμοσαλάτα, λεμονάτες σάλτσες λευκά τυριά

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 3-4 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,2 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,5gr/l

pH: 3,1

ΕΤΙΚΕΤΑ: Το όνομα προέρχεται από την λέξη ρόμβος, σχήμα στο οποίο δόθηκαν μαγικές και τελετουργικές ιδιότητες και υπονοεί την ικανότητα του κρασιού αυτού να μας γοητεύει.

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

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



gentilini