

Gentilini Robola



ΤΥΠΟΣ: Οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Ορεινοί αμπελώνες του όρους Αίνου Κεφαλονιάς σε υψόμετρο άνω των 650 μέτρων. Η απόδοση είναι περίπου 350 κιλά ανά στρέμμα. Ασβεστολιθικά και φτωχά εδάφη

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ο μούστος χωρίζεται σε 4 δεξαμενές και οινοποιείται ξεχωριστά (διαφορετικά υψόμετρα και με 4 διαφορετικές ζύμες). 4 εβδομάδες ωρίμανσης στις οινολάσπες. Το τελικό χαρμάνι υψομέτρων και ζυμών γίνεται λίγο πριν την εμφιάλωση.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 25,000 φιάλες

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, φρέσκο και γεμάτο ορυκτότητα, με αρμονικά αρώματα τροπικών φρούτων, κίτρου και λευκόσαρκου ροδάκινου. Δροσερή οξύτητα με ισορροπημένη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Θαλασσινά, οστρακοειδή, Σούσι, λεμονάτες σάλτσες

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 3-4 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,3 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 7,5gr/l

pH: 2,9

ΕΤΙΚΕΤΑ: Η κομψή, κλασική ετικέτα επιτρέπει στο κρασί να «να μιλήσει»

Robert Parker
WINE ADVOCATE
90 points

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

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

