

# Gentilini Robola Lees



**ΤΥΠΟΣ:** Οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

**ΠΟΙΚΙΛΙΑ:** 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας

**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ:** Τα καλύτερα σταφύλια της σοδειάς από την ζώνη της Ρομπόλας. Η απόδοση δεν ξεπερνά τα 300 κιλά ανά στρέμμα.

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 5 εβδομάδες. Οι οινολάσπες αναδεύονται (battonage) για 24 μήνες με σκοπό την εκκύλιση των λεπτών αρωματικών ενώσεων και την δημιουργία σώματος και φινέτσας.

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ:** Περιορίζεται σε 950 φιάλες και 160 Magnum

**ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ:** Κιτρινοπράσινο και φρέσκο για την ηλικία του. Πλούσιο σε σώμα με αρμονικά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και κίτρου, εκρηκτική ορυκτότητα, έκφραση του terroir, σπιρτόζα οξύτητα και ισορροπημένη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

**ΑΡΜΟΝΙΑ:** Σολομό, αστακομακαρονάδα, θαλασσινά και τυρί

**ΠΑΛΑΙΩΣΗ:** 6-7 χρόνια

#### ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,2 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,9 τρυγικού οξέος/l

pH: 2,8

**ΕΤΙΚΕΤΑ:** Αυτή η χαρακτηριστική ετικέτα ενσωματώνει το «R» για Robola και το «24» για την ηλικία του κρασιού. Αυτό ξεκίνησε ως ένα πειραματικό κρασί για να εξερευνηθεί την δυνατότητα της Ρομπόλας να παλαιώσει αν οινοποιηθεί σωστά.

Jancis Robinson MW rates Greek wine!!  
Gentilini Robola R24 2015 receives a massive 17/20

## Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

Tel: +30 26710 41 618 | [www.gentilini.gr](http://www.gentilini.gr) | [info@gentilini.gr](mailto:info@gentilini.gr)