

Gentilini

Robola Wild Paths



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:

Το 50% του μούστου εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες και ζυμώνει σε ανοξειδωτες δεξαμενές (80%) και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (20%). Το υπόλοιπο 50% του μούστου εμβολιάζεται με μια άγρια ζύμη που απομονώθηκε από τους φλοιούς και ανακαλλιεργήθηκε στο εργαστήριο μικροβιολογίας τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Κεφαλονιάς. 20% αυτού του μούστου ζυμώνεται σε αμερικάνικο δρύινο βαρέλι για να δώσει στο κρασί μια βανιλιάτη και πλούσια διάσταση. Οι οινολάσπες αναδεύονται (batonnage) συνεχώς για 4 μήνες για την εκκύλιση των λεπτών αρωματικών ενώσεων και την δημιουργία σώματος και φινέτσας.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 4.500 φιάλες και 150 Magnum

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, φρέσκο και πλούσιο σε σώμα. Αρμονικά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και κίτρου, δροσερή ορυκτότητα, έκφρασης του terroir, σπирτόζα οξύτητα και ισορροπημένη επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Θαλασσινά, οστρακοειδή, σούσι, λεμονάτες σάλτσες, τυριά

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 6-7 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,3 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 7,3 τρυγικού οξέος/l

pH: 2,8

Decanter Wine Magazine

94 points

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

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

