

Gentilini Rosé



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Μοσχοφίλερο

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Ιδιοκτήτους αμπελώνες στις Μηνιές με μέση απόδοση ανά στρέμμα – 450 κιλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Οι σπασμένες ρόγες ζυμώνονται για 3 ημέρες. Η σταφυλομάζα πιέζεται και ο χυμός διοχετεύεται σε δεξαμενές ζύμωσης όπου παραμένει μέχρι το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 8,000 φιάλες

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

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Έντονα αρώματα ροδοπέταλων, γιασεμιού, κερασιού και βατόμουρου. Δροσερή οξύτητα και ισορροπημένη φρουτώδη γεύση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ορεκτικά, ασιατικά πιάτα, λιπαρά και τηγανητά ψάρια, τυριά ή σαν aperitif

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 1 έτος

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,0gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,5gr/l

pH: 3,3

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

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