



ΑΒΑΡΙΝΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Τύπος κρασιού: Λευκός Ημίγλυκος

Ποικιλία: Ροδίτης 50% - Μοσχοφίλερο 30% - Μοσχάτο 20%

Περιοχή: Από αμπελώνες της Αχαΐας

Υψόμετρο: 250 - 450 μ.

Οινοποίηση: Κρασί «αργής συγκομιδής», του οποίου τα σταφύλια επιλέγονται όταν τα σάκχαρα είχαν περισσότερο χρόνο να μαζέψουν και να αναπτύξουν μια πιο γλυκιά γεύση. Λευκή κλασική μέθοδος παραγωγής κρασιού, με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης στους 18 ° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών, κυρίως λεμονιού, δροσερό στο στόμα με καλή επίγευση.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Σερβίρεται στους 10° C - 12° C

Αλκοολικός βαθμός: 11,5%