



THESIS

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος (ΠΓΕ)
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Μοσχοφίλερο

Αμπελώνας: Ορεινή Αρκαδία σε υψόμετρο 750μ.
Στρεμματική απόδοση: 1000 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 20 έτη
Οινοποίηση: Διήμερη αναμονή σε ψυγείο. Κρυσεκχύλιση 6-8 ωρών και ακολουθεί ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με σταδιακή ανάδευση φίνων οινολασπών για 5 εβδομάδες.

Αλκοολικός Τίτλος: 12 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,7 g/L
Ολική οξύτητα: 5,8 g/L
pH: 3,15
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό διαυγές λευκοκίτρινο χρώμα με πλούσιο άρωμα λεμονανθού και ροδοπέταλου. Δροσερή οξύτητα, την οποία έρχεται να συνοδεύσει το γεμάτο σώμα με την πολύπλοκη και σχετικά μεγάλης διάρκειας επίγευση.
Συνοδεύει: Ψάρι και θαλασσινά εδέσματα της ελληνικής κουζίνας.

Category: White dry wine
Classification: Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnese
Grape varieties: 100% Moschofilero

Vineyard: Mountainous Arcadia in an altitude of 750m.
Yields: 10.000kg/ha
Age of vines (average): 20 years
Vinification/maturation: The grapes are refrigerated and then follows cool maceration for 6-8 hours. Controlled fermentation in low temperature. Maturation in stainless steel tanks with gradual agitation of wine lees for 5 weeks.

Alcohol in volume: 12%
Reducing sugar: 1,7g/l
Total acidity: 5,8g/l
pH: 3,15
Tasting notes: Pale white-yellow colour with rich fragrance of lemon blossoms and roses. Cool acidity followed by round body and complex long aftertaste.
Pair it with: Fish and greek seafood