



ΟΝΟΜΑ	ΡΟΖΑΚΙ
ΤΡΥΓΟΣ	2017
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος λευκός ξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	Ποικιλιακός Οίνος Καβάλας
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Ροζακί
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	8 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	3-5 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Επιλεγμένος αμπελώνας 60 ετών
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών



» • **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με πάστα με κρέμα γάλακτος και φιλέτα ψαριού με σάλτσα βουτύρου. Extra tip: λεπτοκομμένο ψαρονέφρι με αρωματική σάλτσα γιαουρτιού

» • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Πρόκειται για έναν αμπελώνα 60+ ετών άριστα εγκλιματισμένο στο μικροκλίμα και την γεωγραφία της περιοχής που βρίσκεται σε υψόμετρο 250 μέτρων περίξ του οινοποιείου. Η ξηricότητα του αμπελώνα σε συνδυασμό με την ηλικία του δεν επιτρέπουν στο αμπέλι να ξεπεράσει τα 500 με 600 κιλά ανά στρέμμα με πυκνότητα φύτευσης είναι 300 φυτά σε γραμμική μορφή και ο τρόπος κλαδέματος με 2 ή τρεις αμολητές. Τα σχήματα των πρέμνων αποτελούν έργο τέχνης, ανθρώπινο και φυσικό την ίδια στιγμή, κοσμούν κάθε χρόνο την ετικέτα του κρασιού αποτυπωμένα σε σκίτσο!

» • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Το ροζακί λόγω της φύσης της ρώγας του είναι ένα από τα δυσκολότερα σταφύλια για οινοποίηση τόσο από την έκθλιψη της ρώγας και την εκχύλιση του χυμού όσο και την αλκοολική ζύμωση και την διαδικασία διαύγασης και σταθεροποίησης του κρασιού.

Ο τρόπος οινοποίησης απαιτεί λεπτούς χειρισμούς προκειμένου να μην χαθούν και αλλοιωθούν και χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το κρασί παραμένει σε ανοξειδωτες δεξαμενες από 6 έως 8 μήνες με επιλεγμένες οινολάσπες.

» • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο λεμονί στο χρώμα και πολύ ιδιαίτερα αρώματα ροζ και λευκού πιπεριού να πασπαλίζουν το λευκόσαρκο φρούτο με το λευκό κεράσι.

Γεμάτο και ώριμο στο στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και λευκόσαρκα φρούτα με άγουρα κόκκινα μαζί, ροζ ανθάκια και πιπεράτη αίσθηση. Καλή, πάνω από μέτρια στο μήκος επίγευση με γλυκύτητα και πικάντικα αρώματα.