



ΟΝΟΜΑ	ZANTIA
ΤΡΥΓΟΣ	2017
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Ροζέ Ημιξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	N/A
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	N/A
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	2 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	2 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	N/A
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών



» ● **FOOD PAIRING**

Ιδανικό για απεριτίφ αλλά και για γλυκόξινα πιάτα Ασιατικής κουζίνας, Thai food.

» ● **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Επιλεγμένα σταφύλια από διάφορα αμπελοτόπια του κτήματος μας χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του ZANTIA. Το υψόμετρο των αμπελώνων κυμαίνεται μεταξύ 200-300 μέτρα και βρίσκεται σε επικλινή εδάφη στους πρόποδες του όρους συμβόλου.

» ● **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Επιλεγμένα σταφύλια από διάφορα αμπελοτόπια του κτήματος μας χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του ZANTIA. Το υψόμετρο των αμπελώνων κυμαίνεται μεταξύ 200-300 μέτρα και βρίσκεται σε επικλινή εδάφη στους πρόποδες του όρους συμβόλου.

» ● **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο προς βαθύ ροζ-σωμόν στο χρώμα και έντονα αρώματα ανθέων, κόκκινων φρούτων, καρπουζιού και ζαχαρωμένης φράουλας στην μύτη. Στο στόμα ελαφρά λιπαρό, με ισορροπημένη γλυκύτητα και τα υπολοιπόμενα σάκχαρα να μπαλαντζάρουν με την οξύτητα και ο όγκος λίγο πάνω από μέτριος, με ανθικά, φυτικά και μπαχαρένια αρώματα κόκκινων φρούτων και πολύ ήπιες τανίνες.

Η επίγευση σε μέτριο μήκος με οрукτή και φυτική έκφραση.