



<b>ΟΝΟΜΑ</b>	8
<b>ΤΡΥΓΟΣ</b>	2017
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	Οίνος λευκός ξηρός
<b>ΕΝΔΕΙΞΗ</b>	Π.Γ.Ε Παγγαίο
<b>ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ</b>	Sauvignon Blanc – Ασύρτικο
<b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>	4 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
<b>ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ</b>	2-3 Έτη
<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	Αμπελοτόπι Πλάτανος
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	κιβώτιο 6 φιαλών



#### » • **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με πράσινες σαλάτες με λευκό ντρέσινγκ, τηγανιτά καλοκαιρινά μεζεδάκια. Extra tip: φιλέτο γλώσσας με λαχανικά και μυριστικά στον φούρνο.

#### » • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 200 μέτρων στους πρόποδες του όρους Σύμβολο στην αμπελουργική ζώνη ΠΓΕ ΠΑΓΓΑΙΟ στον κάμπο του Μυρτοφύτου. Στην άκρη του αμπελώνα δεσπόζει ένας πλάτανος 200 ετών, από τον οποίο πήρε και σημερινό του όνομα «ΠΛΑΤΑΝΟΣ». Φυτεύτηκε το 2001. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες σχετικά φτωχό με στρεμματικές αποδόσεις 1000kg στρέμμα και το κλίμα της περιοχής διαμορφώνεται από ανέμους από τον ορεινό όγκο κατά την διάρκεια της νύχτας και ικανοποιητική υγρασία κατά την διάρκεια της μέρας από την θάλασσα που βρίσκεται μόλις 2 χλμ.

#### » • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Πρόκειται για blend των δύο ποικιλιών οι οποίες οινοποιούνται η κάθε μία ξεχωριστά. Το πρωτόκολλο οινοποίησης που ακολουθείτε είναι αυτό της κλασικής λευκής οινοποίησης με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (14°C). Ο οίνος παραμένει σε ανοξειδωτη δεξαμενή με τις επιλεγμένες οινολάσπες για 4 μήνες πριν εμφιαλωθεί.

#### » • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο λεμονί στο χρώμα, και μπριόζα, πικάντικη, γρασιδένια μύτη, με στοιχεία αρακά, σπαραγγιού και βοτάνων, συναντά λευκά άνθη και εσπεριδοειδή, ενώ στο στόμα συνεχίζει απερίσπαστα σε φυτικό και βοτανικό φόντο.

Σταθερή εσπεριδοειδής και ανθική υποβοήθηση στον μέτριο όγκο, με την ικανή οξύτητα να οδηγεί σε μέτριου μήκους γρασιδένια επίγευση.