



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Μ^οΛευκός

Ποικιλιακή Σύθεση: Μοσχοφίλερο, Μοσχάτο

Στυλ: Λευκός μίγλυκος

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 11,5% by Vol.

Οινοποίηση: Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία με στατική απολάσπωση και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 12-14°C. Μετά την ανάμειξη ακολουθεί ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμονή στις λεπτές οινολάσπες.

Χρώμα: Οchrό λεμονί.

Μύτη: ξο θτ θβ βρνβθβ ηξβτ νξπα λβξ βυβσνήσο τώ σξεπ ξερο

Στόμα: Σθσηη μ τρνβ λβξ υ σξθινόνημ λι ώόη τι

Αρμονία Γεύσεων: Μακαρονάδες θαλασσινών, Μεσογειακή κουζίνα και πλούσιες σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C