



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

M³ □

Ποικιλιακή Σύσταση: Μανδηλάρι, Ιο, Μοσχάτο

Στυλ: π ή ξηρός

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

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

Χρώμα: μλ τθξλ θσξβοθβγ μμό υσρνβ

Μύτη: Μπτυ θπν βσρνβθβ μπ μπ εξρο λβξ νξλσ σβησο γσπαθσο

Στόμα: σισ ν λγσβτθξλίθιο βόττωιθσο λ λλξοσο γσπαθσο λβξ υ σξτθπ τθπ τθ νβ

Αρμονία Γεύσεων: σξ τυ σβ Μακαρονάδες θαλασσινών, πίτσα, πλούσιες σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C