



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## SAUVIGNON BLANC PASSION



**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Sauvignon Blanc 100%.

**Στυλ:** Λευκός Ξηρός

**Τρύγος Χειρονακτικός:** Αρχές με μέσα Αυγούστου

**Αλκοολικός Τίτλος:** 11.5% by Vol.

**Οινοποίηση:** Μετά από προσεκτική επιλογή, τα σταφύλια οδηγούνται σε σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια από τα οποία μετά από μια μικρή συμπαραμονή (1-2 ώρες στους 8°C), θα επιλέξουμε το μούστο ελεύθερης ροής και μικρής πίεσης. Μετά τη στατική του αποηλάσπωση, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση με επιλογή κατάλληλων στελεχών ζυμομυκητών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει στις λεπτές οινοηάσπες του για 2 μήνες.

**Χρώμα:** Λεμονοπράσινο.

**Μύτη:** Φρουτώδες με αρώματα ροδάκινο, αχλάδι, χαμομήλι και πράσινη πιπεριά χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

**Στόμα:** Στη γεύση ζωηρό με τη φρεσκάδα της μύτης να ακολουθεί στο στόμα, προσθέτοντας γεύσεις λευκού σπαραγγιού. Φινετσάτη οξύτητα και φρεσκάδα στη γεύση.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ντολμαδάκια, Μεσογειακά μαγειρευτά με λευκά κρέατα, χόρτα και καπνιστά τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C