



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Μ³ – Μ ΣΤΟ ΚΥΒΟ Λευκός



Ποικιλιακή Σύμβαση: Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά

Στυλ: Λευκός ξηρός

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 11,5% by Vol.

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

Χρώμα: Ωχρο ήμεμονί.

Μύτη: Πολυσύνθετος χαρακτήρας από Μοσχάτα αρώματα και εσπεριδοειδή, λευκά άνθη και μαργαρίτα.

Στόμα: Φρέσκο με φινετσάτη – δροσερή επίγευση και τα αρώματα της μύτης να ακολουθούν στο στόμα.

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

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C