

A O T O N
W I N E R Y



άωτον | ρετσίνα 2015

Είδος | Οίνος Λευκός Ξηρός

Ποικιλία σταφυλιού | Σαββατιανό

Κατάταξη | ΡΕΤΣΙΝΑ - Ονομασία Κατά Παράδοση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης - Π.Γ.Ε. - "ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ"

Περιοχή | Παιανία Αττικής

Αμπελώνας | Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 20 στρεμμάτων στα Μεσόγεια της Αττικής.

Έδαφος | Κυρίως αμμοαργιλώδες (SC), ελαφρά αλκαλικό.

Κλίμα | Εύκρατο, μεσογειακού τύπου με θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες.

Τρύγος | 2015 - 2η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση | Συγκομιδή των σταφυλιών με το χέρι και μεταφορά στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Κλασσική μέθοδος λευκής οινοποίησης σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται μικρή ποσότητα ρητίνης πεύκου, η οποία δίνει το χαρακτηριστικό πλούτο της στον οίνο.

Αλκοολικός Τίτλος | 12,0 % by vol

Υπολειμματικά Σάκχαρα | 1,5 g/L

Ολική Οξύτητα | 6,2 g/L (τρυγικό οξύ)

pH | 3,50

Χρώμα | Χρυσάφι

Άρωμα | Φίνο και κομψό αρωματικό δυναμικό πευκοδάσους μεγάλης διάρκειας.

Γεύση | Πληθωρικό και ιδιαίτερο, με χαρακτήρα.

Παλαίωση | 8 - 10 χρόνια.

Συνοδεύει | Έντονες γεύσεις, ιαπωνική κουζίνα.