

A O T O N
W I N E R Y



άωτον | ροδίτης 2015

Είδος | Οίνος Λευκός Ξηρός

Ποικιλία σταφυλιού | Ροδίτης

Κατάταξη | Π.Γ.Ε. - Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης "ΑΤΤΙΚΗ"

Περιοχή | Παιανία Αττικής

Αμπελώνας | Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 15 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 - 4η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση | Συγκομιδή των σταφυλιών με το χέρι και μεταφορά στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Κλασική μέθοδος λευκής οινοποίησης σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Αλκοολικός Τίτλος | 13,5 % by vol

Υπολειμματικά Σάκχαρα | 1,5 g/L

Ολική Οξύτητα | 5,7 g/L (τρυγικό οξύ)

pH | 3,49

Χρώμα | Χρυσοκίτρινο

Άρωμα | Διακριτικά αρώματα φρούτων του καλοκαιριού με αποξηραμένες φυτικές νύξεις.

Γεύση | Στρογγυλό και ντελικάτο, με γεμάτο σώμα.

Παλαίωση | 8 - 10 χρόνια.

Συνοδεύει | Θαλασσινά, οστρακοειδή, σολωμό.