

PRELUDE

ΕΙΔΟΣ: Blanc de Gris, Extra Brut

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μαντινεία ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχοφίλερο 100%

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C και στη συνέχεια οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων. Το γλεύκος που προέκυψε, μεταφέρθηκε σε ανοξειδωτες δεξαμενές για ζύμωση με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από 8 μήνες παλαίωσης με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», το κρασί βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Το κρασί έμεινε 15 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Σεπτέμβριο του 2021.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΟΙΝΟΥ:

Αλκοολικός τίτλος - 12,5% Vol.

Ολική οξύτητα - 6,8 g/L

pH - 3,10

Υπολ. σάκχαρα - 2,33 g/L

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: Ο αφρώδης αυτός οίνος μπορεί να ανοιχθεί αμέσως ή να παλαιώσει μέχρι και 18 μήνες σε δροσερό και σκιερό μέρος.

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 8-10°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με ανοιχτό γκριζωπό χρώμα, κομψό κι εκλεπτυσμένο «κορδόνι» φυσαλίδων, το Prelude χαρακτηρίζεται από έντονες νότες λεμονιού, περγαμόντου, ανθών πορτοκαλιάς, διακριτικά αρώματα τριαντάφυλλου και φρεσκοψημένου μπριός. Αρώματα που ξεχωρίζουν από την πρώτη κιόλας γουλιά, τα οποία παραμένουν στον ουρανό. Εξαιρετική φρεσκάδα, με τραγανή οξύτητα. Ξηρή, κρεμώδης και μακρά επίγευση.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Πολυτελής συσκευασία μίας φιάλης (μέγεθος/βάρος):

270 x 150 x 90 mm / 2 kg

Συσκευασία 3 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

400 x 270 x 90 mm / 5,1 kg

