

# AZZ

# ARDÀ

## Ροζέ - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΕΙΔΟΣ: Ροζέ, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2022

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Γεφυράκι, Αρχαία Νεμέα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Αγιωργίτικο 100%

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C και την επόμενη μέρα, στο πιεστήριο το 60% ήταν ολόκληρα τσαμπιά και το 40% σταφύλια χωρίς τους βόστρυχες. Έγινε 4ωρη εκχύλιση, παρουσία ξηρού πάγου για εξαγωγή χρώματος. Μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτες δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από μερικούς μήνες παραμονής με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε για τουλάχιστον 24 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του μέσα στη φιάλη και εκπωματίστηκε τον Φεβρουάριο του 2025.

#### ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος – 12,5% Vol.    Ολική οξύτητα – 7,50 g/L

pH - 3,09

Υπολ. σάκχαρα – 0,50 g/L

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:** Με ένα ελαφρύ, σομόν - ροζ τόνο και ένα λεπτό, ζωηρό κορδόνι φυσαλίδων, το Azzardà Rosè 2022 μαγεύει από την πρώτη ματιά. Η μύτη ανοίγει με φρέσκα αρώματα από ώριμα κεράσια και άγριες φράουλες, ακολουθούμενα από ήπιες ανθικές νότες και μια υποψία μπριός. Στο στόμα, είναι εκλεπτυσμένο και κρεμώδες, με μια ζωηρή φρεσκάδα που προσδίδει ισορροπία. Οι γεύσεις από κόκκινα φρούτα κυριαρχούν, υποστηριζόμενες από ελαφριές νότες ζύμης. Η επίγευση είναι καθαρή, στρογγυλή και ευχάριστα μακρά, αφήνοντας μια διακριτική φρουτώδη εντύπωση.

**ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:** Θαλασσινά, φρέσκα πιάτα ζυμαρικών, ιαπωνική κουζίνα.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

