



ΟΝΟΜΑ ΚΡΑΣΙΟΥ: Fairytale

Σοδειά: 2017

Ποικιλία: 90% Λευκό Μοσχάτο – 10%
Μαυροδάφνη

Περιοχή: Αχαΐα

Ηλικία Αμπελώνα: 15 χρόνια

Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός βαθμός: 12,2 % vol

Σάκχαρα: 34 gr/

PH: 3,36

Ολική Οξύτητα: 5,5

Ελεύθερο SO₂: 52

Ολικό SO₂: 170

Τύπος: ροζέ ημίγλυκο

Κατάταξη: οίνος χωρίς γεωγραφικό
προσδιορισμό

Οινοποίηση: Τα σταφύλια των δύο ποικιλιών αναμειγνύονται. Κλασική λευκή οινοποίηση: ο χυμός διαχωρίζεται, διαυγάζει με στατική απολάσπωση και ο καθαρός μούστος ζυμώνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 °C . Η διαδικασία της ζύμωσης σταματάει με ψύξη του οίνου ώστε να διατηρηθεί το επιθυμητό επίπεδο υπολειπόμενων σακχάρων.

Δυνατότητα παλαιώσης: 1-3 χρόνια

Πρόταση σερβιρίσματος (συνδυασμός με φαγητό και θερμοκρασία σερβιρίσματος): ως απεριτίφ ή με ελαφρά πιάτα, φρούτα, κέικ και ελαφρά γλυκά στους 8-10 °C