

Όνομα Κρασιού: iD Agiorgitiko



Σοδειά: 2017

Ποικιλία: 100% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Νεμέα (ένας αμπελώνας στον

Ασπρόκαμπο, στα 750m)

Ηλικία Αμπελώνα: 17 ετών

Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός βαθμός: 12,5 %vol

Σάκχαρα: 0,5gr/l

PH: 3,6

Ολική Οξύτητα: 5,5gr/l

Ελεύθερο SO₂: 28

Ολικό SO₂: 110

Τύπος: ερυθρός, ξηρός οίνος

Κατάταξη: ΠΓΕ Πελοπόννησος

Οινοποίηση: Τα σταφύλια παραμένουν στο φυγείο στους 8°C για 48 ώρες. Στη συνέχεια, τα σταφύλια αποβοστρυχώνονται και εκχυλίζονται εν ψυχρώ για 12 ώρες. Μετά από μία μικρή διαβροχή με τα στέμφυλα, το καθαρό γλεύκος μεταφέρεται σε ανοξειδωτή δεξαμενή για τη μηλογαλακτική ζύμωση. Το κρασί εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα.

Δυνατότητα παλαιώσης: 2-3χρόνια

Πρόταση σερβιρίσματος (συνδυασμός με φαγητό και θερμοκρασία σερβιρίσματος):

ψητά κρέατα, αλλαντικά, λουκάνικα, μουσακάς

- 14 – 16 °C