





FAIRYTALE

Τύπος: Ροζέ ημίγλυκος (35 g/l ανάγοντα σάκχαρα)

Ποικιλιακή σύνθεση: 90% Μοσχάτο- 10% Μαυροδάφνη

Οινοποίηση: Συνοινοποίηση των δυο ποικιλιών ως κλασσική λευκή οινοποίηση, με διαχωρισμό του προρόγου, στατική απολάσπωση και ζύμωση του διαυγούς γλεύκους σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15°C. Διακοπή της ζύμωσης με ψύξη για την παραμονή αζύμωντων σακχάρων στον οίνο.

Περιγραφή: Ένα εκλεπτυσμένο ροζέ κρασί με αρώματα κόκκινων καλοκαιρινών φρούτων και αγριολούλουδων. Πλούσιο στόμα που ισορροπεί άψογα μεταξύ φρεσκάδας και γλυκύτητας. Συνοδεύει ελαφριά πιάτα, φρούτα και γλυκά. Απολαύστε το και ως απεριτίφ. Σερβίρεται στους 8-10 °C.