

S E M E L I A E T H E R I A W H I T E
Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός

Ποικιλιακή Σύσταση: Μαλαγουζιά (75%), Chardonnay (25%)
 Αλκοολικός Βαθμός: 12,5% vol.
 Τοποθεσία αμπελώνων: Ορεινή Κορινθία και ημιορεινή Τριφυλία
 Υψόμετρο : 800μ. και 400μ. αντιστοίχως



Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

Αχυρόξανθο με λεμονί ανταύγειες.

Μύτη

Εντυπωσιακά ντελικάτα αρώματα που θυμίζουν πράσινο μήλο, αχλάδι, πράσινη πιπεριά και φρέσκα αρωματικά βότανα.

Στόμα

Γεύση με όγκο και άψογη γευστική ισορροπία λόγω της τραγανής οξύτητάς του, ντυμένης με λιπαρές νότες στον ουρανίσκο. Επίγευση με αρώματα λεμονόχορτου και πικάντικα στοιχεία.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική λευκή οινοποίηση με κρυοεκχύλιση.

Στην Παλαίωση στο κεράρι: Απολαμβάνεται νέο.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-12°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Ιδανικό για sashimi, θαλασσινά και ψάρια μαριναρισμένα ή ψητά, πουλερικά σχάρας, ψαρονέφρι με κάρυ, κουνέλι τηγανητό, ζυμαρικά με θαλασσινά, ριζότο με σπαράγγια, πιπεριές ψητές, πράσινες σαλάτες.