



Ποικιλιακή Σύνθεση: Μοσχοφίλερο (100%)
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Μαντινεία
Αλκοολικός Βαθμός: 12% vol
Τοποθεσία αμπελώνα: Ζευγολατιό Μαντινείας
Υψόμετρο: 650μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

Αχρόξανθο λαμπερό με τονισμένες πράσινες ανταύγειες.

Μύτη

Έντονα αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών, τριαντάφυλλου, μοσχολέμονου και grapefruit.

Στόμα

Γεύση τραγανή, γεμάτη φρεσκάδα, με τονισμένη οξύτητα που αγκαλιάζεται από αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων και εσπεριδοειδών στον ουρανίσκο. Απολαυστική λεμονάτη επίγευση.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Στην Παλαιώση στο κεράρι: Απολαμβάνεται νέο.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-11°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, παέγια, σπαγγέτι θαλασσινών, λεμονάτα πιάτα πουλερικά σχάρας με σάλτσα κάρυ ή μουστάρδας, πράσινες σαλάτες, ορεκτικά, αρωματικά πιάτα ασιατικής κουζίνας, ψαράκια τηγανητά, λαχανικά τεμπούρα.