

S E M É L I

S E M E L I Ο Ρ Ε Ι Ν Ο Σ Η Λ Ι Ο Σ Λ Ε Υ Κ Ο Σ  
*Όνος Λευκός Ξηρός*



Ποικιλιακή Σύμβαση: Μοσχοφίλερο (80%), Sauvignon Blanc (20%)

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος

Αλκοολικός Βαθμός: 12% vol.

Περιοχές: Ορεινή Μαντινεία και ορεινή Αιγιαλεία

Υψόμετρο: 650μ. και 850μ. αντιστοίχως

Γευστικά χαρακτηριστικά:

*Μάτι*

Κρυστάλλινο αχυρόξανθο.

*Μύτη*

Εντυπωσιακά αρώματα τριαντάφυλλου, λεμοναθών, άγουρων εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων μεγάλης διάρκειας.

*Στόμα*

Έντονα φρουτώδες με δροσερή οξύτητα που πλαισιώνεται από εξωτικά αρώματα στον ουρανίσκο και το τελείωμα.



*Διαδικασία παραγωγής* : Κλασική λευκή οινοποίηση με κρυσεκχύλιση.

*Εν την Παλαίωση στο κεδάρι*: Απολαμβάνεται νέο.

*Θερμοκρασία σερβιρίσματος*: 8-10°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

*Αρμονία στο πιάτο*: Συνοδεύει πλήθος γεύσεων με έμφαση στα ορεκτικά, άπαχα ψητά, τηγανιτά ή μαριναρισμένα ψάρια, μαλάκια, οστρακοειδή, ζυμαρικά με θαλασσινά ή πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, πράσινες σαλάτες, φρέσκα μαλακά τυριά.