

S E M É L I

S E M E L I S A U V I G N O N B L A N C
Οίνος Λευκός Ξηρός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Sauvignon Blanc (100%)
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος
Αλκοολικός Βαθμός: 13% vol.
Τοποθεσία αμπελώνα: Ορεινή Αιγαίαλεία
Υψόμετρο: 900μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Máni

Χρώμα ξανθοπράσινο.

Mýrtη

Τονισμένα αρώματα από άνθη και φρούτα εσπεριδοειδών, λευκοκίτρινων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο, και βοτανικά στοιχεία με έμφαση στην πιπεριά.

Σιρόμα

Στόμα ζωηρό και φρουτώδες με την οξύτητα να πρωτοστατεί, αναδεικνύοντας τον πλούτο και τη δυναμική της ποικιλίας σε αμπελοτόπια με μεγάλο υψόμετρο.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική λευκή οινοποίηση με κρυοεκχύλιση.

Στην Παδαίωση στο κεδάρι: Απολαμβάνεται νέο.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 18-12°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πάτο: Οστρακόδερμα, μαλάκια σχάρας, ελαφριά πιάτα με ψάρια και θαλασσινά, ριζότο με γαρίδες ή λαχανικά, ψητά λαχανικά, κοτόπουλο φούρνου, λαδερά, φαγητά με λευκές σάλτσες, πλούσιες σαλάτες εμπλουτισμένες με βότανα ή φρούτα, φρέσκα τυριά.