

S E M E L I T H E A M A N T I N I A
FINE LEES CONTACT
Όνος Λευκός Ξηρός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Μοσχοφίλερο (100%)
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Μαντινεία
Αλκοολικός Βαθμός: 12% vol.
Τοποθεσία αμπελώνα: Ζευγολατιό Μαντινείας (single vineyard 25 ετών)
Υψόμετρο: 650μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

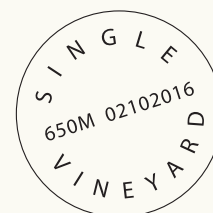
Αχυρόξανθο λαμπερό.

Μύτη

Πολύπλοκα αρώματα που θυμίζουν ώριμα εξωτικά φρούτα (παπάγια, μάνγκο, yuzu) και αρωματικά βότανα, καθώς και δευτερογενή αρώματα πράσινων καρπών σε εξέλιξη.

Στόμα

Πλούσιος γευστικός όγκος με τονισμένη φρεσκάδα, ντυμένη με οрукτές νύξεις και αρώματα περγαμόντου και κίτρου, με ανεπαίσθητο γλυκό τελείωμα στον απόηχο της επίγευσής του.



Διαδικασία παραγωγής: λευκή οινοποίηση, με παραμονή στη δεξαμενή για ωρίμανση με τις ευγενικές οινολάσπες (fine lees) για 6 μήνες.

Παλαίωση στο κελάρι: max 4 χρόνια.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10-13°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Συνοδεύει πλούσιες γεύσεις, όπως κρεμώδη τυριά, μοσχαράκι γάλακτος, ψαρονέφρι, πουλερικά, χυλωμένα ριζότο, πάστα με λαχανικά ή θαλασσινά αλλά και κλασικά πιάτα ιταλικής και ελληνικής κουζίνας, όπως πάστα καρμπονάρα, βιτέλο τονάτο και κατσικάκι φούρνου ή φρικασέ.