



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

## ΙΡΙΔΑ SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

### Ποικιλιακή σύνθεση

Sauvignon Blanc 100%

### Κατηγορία

Όινοσ λευκόσ ξηρόσ, ΠΓΕ

### Αμπελώνασ

Αμπέλια σπιν ορεινή Αιγιάλεια.

Τρύγοσ αρχέσ Σεπτέμβρι.

### Οινοποίηση

Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρεσ. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένεσ ζύμεσ σε χαμηλέσ θερμοκρασίεσ. Ωρίμανση για 3 εβδομάδεσ σε ανοξειδωτέσ δεξαμενέσ με τισ λεπτέσ λάσπεσ τησ ζύμωσησ.

### Ο χαρακτήρασ

Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινεσ ανταύγειεσ. Έντονοσ αρωματικόσ χαρακτήρασ λευκόσαρκων και εξωτικών φρούτων και σπαραγγιού. Ισορροπημένη οξύτητα και όγκοσ με κιτρώδεσ τελείωμα. Συνοδεύει πάστεσ με λευκέσ σάλτσεσ, σαλάτεσ, κίτρινα ώριμα τυριά.

## IRIDA SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

### Varieties

Sauvignon Blanc 100%

### Type

Dry white wine, PGI

### Vineyard

Mountainous vineyards of Aegialia.

Harvesting in the beginning of September.

### Vinification

Careful handling of the grapes. Alcoholic fermentation at low temperatures in stainless tanks. The wine stays in contact with its fine lees for almost 3 weeks.

### The character

Bright yellow color with green hues. Peach, exotic fruits and asparagus in the nose. Balanced in the mouth with good acidity and volume. Citrus aftertaste. Food pairings: white-sauce pastas, salads, yellow aged cheeses.

## IRIDA SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

### Rebsorten

Sauvignon Blanc 100%

### Art, Abstammung

Trocken, weiß Wein, Geschützte geographische Angabe

### Weinberg

Weinberge in der bergigen Gegend namens Aigialia. Weinlese anfangs September.

### Vinifikation

Sorgfältige Auslieferung und Behandlung der Weintrauben Statische Trennung von SUD nach 48 Stunden. Alkoholische Gärung erwählter Substanzen unter niedrigen Temperaturen. Dreiwöchige Reife in rostfreien Tanks mit einer dünner Gärtschicht.

### Charakter

Der Wein zeichnet sich durch seine hellgelbe Farbe mit einer grünen Sprenkelung seinen starkaromatischen Charakter hellhäutiger, exotischer Früchte plus Spargel, ausgewogene Säure und Zitronengleiche Verfeinerung passend zu Tortenstückchen, zu weißen Soßen und zu gelbem gereiftem Käse.