



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Γευστική περιγραφή

Άχυρο κίτρινο χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών και πυρινόκαρπων φρούτων, με βοτανικές νύξεις και ορυκτότητα. Γεμάτο, πληθωρικό με τραγανή οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση.

Στο Οινοποιείο

Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση για 2 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια με τις λεπτές λάσπες της ζύμωσης.

Δυναμικό παλαίωσης

Έτοιμο για κατανάλωση τώρα αλλά με δυνατότητα εξέλιξης τουλάχιστον για 5 χρόνια.

Ποικιλιακή Σύνθεση

Ασύρτικο 100%

MEGA SPILEO ASYRTIKO

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Tasting Notes

Straw yellow color. Citrus fruits, peaches with botanic notes and minerality in the nose. Good volume and crispy in the mouth. Fruity aftertaste.

Cellar

Careful handling of the grapes. Alcoholic fermentation at low temperatures in stainless tanks. The wine stays in contact with its fine lees in small stainless steel tanks and oak barrels for almost two months.

Ageing Potential

Ready for drinking now but with the possibility of development for at least 5 years.

Varietal Composition

Assyrtiko 100%

MEGA SPILEO ASYRTIKO

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Der Charakter

Heugelbe Farbe. Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsichen mit Kräuternoten und mineralisch in der Nase. Gutes Volumen und knackige Säure. Fruchtiger Nachgeschmack.

Im Keller

Die Weintrauben werden sorgfältig empfangen und behandelt. Statische Klärung nach 48 Stunden. Alkoholische Gärung aus ausgewählten Hefen bei niedrigen Temperaturen. Reifung für 2 Monate in Edelstahltanks und Eichenholzfässern mit den feinen Hefen der Gärung.

Lagerfähigkeit

Jetzt zum Verzehr bereit, aber mit Entwicklungsmöglichkeit für mindestens 5 Jahre.

Rebsorten

Assyrtiko 100%

