



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ PINOT NOIR

Γευστική περιγραφή

Λαμπερό κόκκινο χρώμα με έντονα ιώδεις αποχρώσεις. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, ήπια βοτανικότητα και νότες καφέ. Στο στόμα ευγενικές τανίνες σε αρμονία με δροσιστική οξύτητα, δίνουν μια λεπτεπίλεπτη ισορροπία στον ουρανίσκο. Το τελειώμα του παραμένει φρουτώδες με καλή διάρκεια.

Αμπελώνας

Ορεινός αμπελώνας σε υψόμετρο 1100 μέτρα.

Στο Οινοποιείο

Το σταφύλι συλλέγεται προσεκτικά και οδηγείται ελαφρά σπασμένο και εκραγισμένο σε καινούργια βαρέλια για αλκοολική ζύμωση παρουσία των στεμφύλων μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Κατόπιν συλλέγεται ο οίνος εκροής και στέλνεται ξανά σε καινούργια βαρέλια των 228 λίτρων για μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση συνολικά 18 μήνες.

Ποικιλιακή Σύνθεση

Pinot Noir 100%

MEGA SPILEO PINOT NOIR

Tasting Notes

Bright red color with bluish hues. Different red fruits, herbal notes and hints of coffee on the nose. Elegant tannins accomplished by enough dose of refreshing acidity give a delicate fruity character in the palate. Food pairings: cooked meat with red or creamy sauces

Vineyard

Vineyard at altitude 1100 meters.

Cellar

The selected grapes are carefully crushed and destemmed in new oak barrels. The skins stay during the whole fermentation. The free run wine then is racked to new oak barrels of 228 liters for malolactic fermentation and further maturation. The whole maturation lasts about 18 months before the wine is bottled.

Varietal Composition

Pinot Noir 100%

MEGA SPILEO PINOT NOIR

Der Character

Hellrote Farbe mit intensiven violetten Nuancen. Intensive Aromen von roten Früchten, milde Kräuter und Kaffeefnoten. Im Mund sanfte Tannine in Harmonie mit erfrischender Säure, verleihen dem Gaumen ein zartes Gleichgewicht. Sein Abgang bleibt fruchtig mit guter Dauer.

Passt zu Fleisch mit roten und cremeweißen Saucen.

Der Weinberg

Bergweinberg auf 1100 Metern Höhe.

Im Keller

Die Trauben werden sorgfältig gesammelt und leicht gebrochen und entrappt in neuen Fässern zur alkoholischen Gärung samt dem Trester bis zum Ende der Gärung gefüllt. Der gewonnene Wein wird dann gesammelt und zur malolaktischen Gärung und Reifung für insgesamt 18 Monate in neue 228-Liter-Fässer zurückgefüllt.

Rebsorten

Pinot Noir 100%

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

