



ΠΡΟΡΩΓΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Τύπος κρασιού: Λευκός Ξηρός

Ποικιλία: Ροδίτης 40%, Σαββατιανό 40%, Μοσχοφίλερο 20%

Περιοχή: Από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Νεμέας και της Κορινθίας

Υψόμετρο: 400 - 500μ.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή οινοποίηση στους 15°C - 16°C

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών, κυρίως λεμονιού, δροσερό στο στόμα με καλή επίγευση.

Προτάσεις σερβίρισματος: Σερβίρεται στους 10°C - 12°C

Αλκοολικός βαθμός: 11,5%