



“ΓΕΟΜΕΤΡΙΑ” ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Τύπος κρασιού: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Ποικιλία: Αγιωργίτικο 100%

Περιοχή: Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας

Υψόμετρο: 250 - 400μ

Οινοποίηση: 24 ώρες cold skin contact, στην συνέχεια 6 μέρες skin contact και ζύμωση στους 18° C.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φωτεινό κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες, ελκυστικά αρώματα κόκκινων φρούτων - κεράσια και δαμάσκηνα - με νότες μαυρου πιπεριού. Καλό σώμα με μαλακές και στρογγυλές τανίνες και πολύ καλή επίγευση.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Συνοδεύει μια πολύ μεγάλη γκάμα πιάτων της ελληνικής κουζίνας, σερβίρεται στους 16°C - 18°C.

Αλκοολικός βαθμός: 12,5%