

ΓΕΟΜΕΤΡΙΑ

Μοσχοφίλερο

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	DIAM (No 3)
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Λευκός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Μοσχοφίλερο 100%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Μαντινεία
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	400 - 500
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	380
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.000
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	25/9 - 30/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΞΗ.....	Κρυσεκχύλιση για 6 - 7 ώρες στους 7° C, ζύμωση στους 15° C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	30.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9° C - 10° C



Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
ρΗ.....	3,1 - 3,3
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	1,7 - 1,9
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	5,3 - 5,5
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,992
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	84

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρο λεμονί
ΜΥΤΗ.....	Ανθικά αρώματα και έντονα στοιχεία πληθώρας εσπεριδοειδών, με νότες πιπεριού και πιπερόριζας.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με μέτρια+ οξύτητα, μέτριο σώμα και υψηλή ένταση. Αισθητή πιπεράτη επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Χαρακτήρας λευκού τριαντάφυλλου και ανθού εσπεριδοειδών. Λεπτομέρειες ζουμερού γκρέιπφρουτ και σαγκουίνι, πινελιές φλοιού πορτοκαλιού και ξύσμα μοσχολέμονου. Νότες πιπερόριζας και λευκού πιπεριού.