

ΚΟΥΤΣΙΚΟ

Λευκό Ξηρό



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Λευκός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 40% - Σαββατιανό 40% - Μοσχοφίλερο 20%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	400 - 500
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	420
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.500
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 30/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΡΑΞΗ.....	Κλασική λευκή οινοποίηση στους 15° C - 16° C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	70.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9°C - 10°C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
ρΗ.....	3,3 - 3,5
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	1,7 - 1,9
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	5,1 - 5,3
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,992
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρο λεμονί
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα εσπεριδοειδών και ανθών τους, με παρουσία βοτανικότητας και λευκού πιπεριού.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με δροσιστική οξύτητα, μέτριο σώμα και ένταση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Αρώματα από φρεσκοκομμένο λεμόνι και ξύσμα μοσχολέμονου. Έντονη βοτανική παρουσία από χαμομήλι, λουίζα και πράσινο τσάι, με πιπεράτες λεπτομέρειες.