



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΛΑΓΚΟΝΙ LAGONI



Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός - Εσοδεία 2018
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

100% Μοσχάτο Λευκό (Τοπικός Κλώνος Τράνι)

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (παραθαλάσσιοι αμπελώνες). Αμπελώνας: υποστηλωμένος ηλικίας 20 – 25 ετών. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 23-28 °C, με τη θαλασσινή αύρα να δροσίζει το καλοκαίρι. Αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση: περίπου 700 – 850 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Ο μούστος υποβάλλεται σε στατική απολάσπωση με ψύξη. Η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Παραμονή για 3 μήνες με τις φίνες λάσπες.

Χαρακτηριστικά

Αρώματα και γεύσεις που παραπέμπουν έντονα στο σταφύλι. Ιδιαίτερα στη μύτη κυριαρχούν τα λευκά άνθη, το τριαντάφυλλο και το λεμόνι. Στόμα ντελικάτο διακρίνονται γεύσεις από αχλάδι, κηρήθρα και κυδώνι. Εκλεπτυσμένη οξύτητα με λεμονάτη αίσθηση που παραμένει στο μακράς διάρκειας τελείωμα.

Αρμονία

Συνοδεύει πιάτα πουλερικών, ψαριών και θαλασσινών. Επίσης ταιριάζει ιδανικά και με την Ασιατική κουζίνα.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5
Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 5,4 – 5,6
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : < 2,5
pH : 3,2 – 3,3
Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,4
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/lit