



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

# ΛΙΝΟΚΑΜΠΟΣ ΛΙΝΟΚΑΒΟΣ



## Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός - Εσοδεία 2018  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

## Ποικιλία

100% Chardonnay

## Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (παραθαλάσσιοι αμπελώνες). Αμπελώνας: παραδοσιακός ηλικίας 20 – 25 ετών. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 23-28 °C, με τη θαλασινή αύρα να δροσίζει το καλοκαίρι με 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 πραγματοποιείται σε ανοξειδωτή δεξαμενή σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Παραμονή για 3 μήνες με τις φίνες λάσπες.

## Χαρακτηριστικά

Λαμπερό ανοιχτό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Πολυσύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Γεμάτο, λιπαρό, ισορροπημένο στόμα με γεύσεις ώριμων λευκών φρούτων, νότες ξηρών καρπών και δροσιστική οξύτητα. Κομψή και μακρά επίγευση.

## Αρμονία

Ταιριάζει με ριζότο θαλασσινών, πιάτα με σολομό, ψάρια στα κάρβουνα, χοιρινό λεμονάτο, αρνάκι φρικασέ, κοτόπουλο ή γαλοπούλα με λευκές σάλτσες βουτύρου, λιπαρά τυριά.

## Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

## Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13,0

Ολική Οξύτητα (gr/l) : 5,5 – 5,7

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/l) : < 2,5

pH : 3,4

Πτητική οξύτητα (gr/l σε οξικό οξύ) : < 0,5

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/l