



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΒΟΗΜΕ ΒΛΑΝC SEC



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Λευκός Ξηρός / Méthode Charmât
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος

Ποικιλία

80% Αθήρι – 20 % Μοσχάτο

Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Πλαγιές του όρους Αττάβυρος σε υψόμετρο 500- 600μ., της Ρόδου. Αμπελώνας: Παραδοσιακός επικλινής. Μικροκλίμα: Μέση θερμοκρασία 25 – 30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο.

Οινοποίηση

Στατική απολάσπωση του μούστου με ψύξη. Πρώτη αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Επιλογή και αναμίξεις για την δημιουργία του οίνου βάσης. Δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή (μέθοδος Charmat).

Χαρακτηριστικά

Έντονες, λεπτές φυσαλίδες που αναδεικνύουν αρώματα λευκών φρούτων και λουλουδιών. Κομψό και δροσερό στόμα με γεύσεις αχλαδιού, βερίκοκου, ανανά και νότες φρυγανισμένου ψωμιού.

Αρμονία

Απολαμβάνεται ως aperitif ή ως ιδανικός συνοδός τυριών, θαλασσινών, ζυμαρικών με λευκές σάλτσες, ριζότου θαλασσινών, finger food, γλυκά κρέμας και φρούτα.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών
Σε φιάλη 200ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 9,5 - 10
Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5,8 – 6,0
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 20 – 25
pH : 3,1 – 3,2
Πίεση (bar) : 5,0
Πτητική οξύτητα (gr/ltr σε οξικό οξύ) : < 0,4
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/ltr