



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

# RHOSCÉNTO SEC



## Τύπος Οίνου

Λευκός Αφρώδης Οίνος Ξηρός / Méthode Charmât

## Ποικιλία

100% Αθήρι

## Αμπελώνας

Επιλεγμένοι αμπελώνες σε λοφώδεις περιοχές της Ρόδου.

## Οινοποίηση

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

## Χαρακτηριστικά

Λαμπερό, διάφανο, λευκοκίτρινο χρώμα με ανοιχτοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα λευκών φρούτων και εσπεριδοειδών με ελαφρές νύξεις λουλουδιών. Στόμα γεμάτο με λεπτές δροσιστικές φυσαλίδες.

## Αρμονία

Ένα αφρώδες που συνοδεύει γεύσεις από ορεκτικά έως κυρίως πιάτα και γλυκίσματα. Προτείνεται με οστρακοειδή, sushi, ωριμασμένα αλλαντικά, ήπιες έντασης τυριά, όπως επίσης τάρτες φρούτων και αέρινα κέικ. Ιδανική βάση για cocktails και χυμούς φρούτων φράουλας, ροδάκινου και μπανάνας.

## Συσκευασία

Φιάλη 750ml με φελλό | Χαρτοκιβώτιο 12 φιαλών

Φιάλη 750ml με crown | Χαρτοκιβώτιο 12 φιαλών

Φιάλη 200ml με βιδωτό πώμα | 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