

BOUTARI

ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

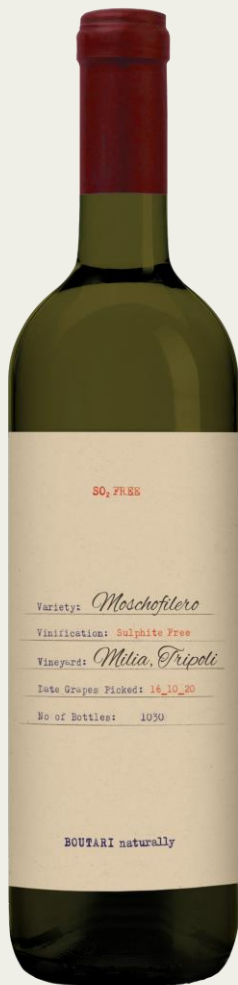
ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Λαμπερό, λευκοκίτρινο χρώμα

ΑΡΩΜΑ: Φίνος χαρακτήρας που συνδυάζει τα αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονιού και τριαντάφυλλου με γλυκές νότες κερύθρας στην επίγευση

ΓΕΥΣΗ: Δροσερό, λιπαρό με έντονη οξύτητα που ισορροπείται άψογα με τα αρώματα λεμονιού, μελιού και ροδάκινου. Μεσαία δομή με λιπαρή, γλυκιά επίγευση που διαρκεί

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Λιπαρά ψάρια (φαγκρί, τσιπούρα, συναγρίδα, τσιπούρα), Ριζότο Μανιταριών καθώς και λευκά κρέατα π.χ. Χοιρινό Λεμονάτο. Επίσης συνοδεύει άριστα Ασιατική Κουζίνα, πιάτα ορεκτικών και πλατώ κίτρινων τυριών

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C



ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ: επικλινή εδάφη με κλίση έως 10%, πηλώδη έως αργιλοπηλώδη καλά στραγγιζόμενα, επίπεδα εδάφη με σύσταση αργιλώδη έως αργιλοπηλώδη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ: 12-45 χρόνια

ΑΠΟΔΟΣΗ: 9.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προσεγμένη επιλογή σταφυλιών της ποικιλίας Μοσχοφίλερο από πρέμνα ηλικίας 49 ετών που καλλιεργούνται σε αργιλοπηλώδη εδάφη στον ιδιόκτητο αμπελώνα Μπουτάρη στη Μαντινεία. Ήπια μεταχείριση της πρώτης ύλης σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας από τον τρυγητό μέχρι και την εμφιάλωση. Ζύμωση με αυτόχθονες ζύμες, ακολουθούμενη από 3μηνη ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, ήπια διήθηση και εμφιάλωση.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ BOUTARI NATURALLY 2021

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο

ΣΟΔΕΙΑ: 2021

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μαντινεία, Ιδιόκτητος Αμπελώνας

ΧΩΡΑ: Ελλάδα

ΕΝΔΕΙΞΗ: ΠΓΕ Πελοπόννησος

(Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 12,2%

ΠΗΤΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 0,32 meq/lit acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 5,8 gr/lit tartaric acid

pH: 3.48

ΣΑΚΧΑΡΑ: 0.9 gr/lit

ΟΛΙΚΟ SO₂: <5 ppm