

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ



Ποικιλιακή Σύθεση: Οίνος Λευκός Ξηρός από την ποικιλία Κυδωνίτσα σε ποσοστό 100%.

Προέλευση: Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με ηλικία αμπελιών 6 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2%, προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 800 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση: Τα σταφύλια που προορίζονται για αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Τα σταφύλια ψύχονται στους 4° C και κρυοεκχύλιση στους 8° C για 10 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17 βαθμούς κελσίου για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Μπουκέτο ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων που δένει αρμονικά με την ισορροπημένη οξύτητα και την γεμάτη επίγευση.

Σερβίρισμα: Σε θερμοκρασία 12° C

Συνδυασμός με φαγητό: Ελαφριά γευματα, σαλάτες και Θαλασσινά.

Αλκοολικός Τίτλος: 13°