



ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός

Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος (ΠΓΕ)

Ποικιλιακή Σύσταση: 40% Μαλαγουζιά, 30% Ασύρτικο, 30% Μοσχάτο

Αμπελώνες: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 850-950 μ.

Στρεμματική απόδοση: 800 kg/στρέμμα

Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 30 έτη

Οινοποίηση: Τα σταφύλια ψύχονται μέχρι τους 5°C για 8 ώρες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση, ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης 14 - 16 °C και battonage στο τέλος της ζύμωσης.

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5%

Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5g/L

Ολική οξύτητα: 5,5g/L

pH: 3,30

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό λευκόχρυσο χρώμα με ένα μπουκέτο εξωτικών αρωμάτων και γλυκών τροπικών φρούτων όπως μπανάνα, ανανάς και μάνγκο. Γεμάτο σώμα με τα αρώματα στόματος να ακολουθούν αυτά της μύτης.

Συνοδεύει: Ψάρια, όστρακα, μαλάκια, λευκά κρέατα, πολύχρωμες σαλάτες, ζυμαρικά με λευκές κρεμώδεις σάλτσες και ψητά λαχανικά.

MONOLITHOS WHITE

Category: White dry wine

Classification: Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnese

Grape varieties: 40% Malagouzia, 30% Asyrtiko, 30% Muscat

Vineyard: Mountainous Corinth in an altitude of 850-950m.

Yields: 8.000kg/ha

Age of vines (average): 30 years

Vinification/maturation: The grapes are refrigerated till 5°C for 8 hours. Short pre-fermentation cool maceration and battonage at the end of the fermentation.

Alcohol in volume: 12,5%

Reducing sugar: 1,5g/l

Total acidity: 5,5g/l

pH: 3,30

Tasting notes: Pale yellow-gold colour with a bunch of exotic fragrances and sweet tropical fruits like mango, banana and pineapple. Round body with the aromas of the mouth follow these of the nose.

Pair it with: Fish, oyster, mollusk, white meat, salads, pastas and roasted vegetables.