



RARUS^K

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: Ποικιλιακός
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Κυδωνίτσα

Αμπελώνας: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 600μ.
Στρεμματική απόδοση: 900 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 20 έτη
Φύτευση αμπελώνας: Πυκνή φύτευση 0,9μ x 1,9μ
Οινοποίηση: Μια ιδιαίτερη τεχνική λευκής οινοποίησης χρησιμοποιείται ώστε να αναδείξει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και το μοναδικό terroir της περιοχής. Τα σταφύλια επεξεργάζονται κρύα και ακολουθεί σύντομη κρυσταλλοποίηση και στη συνέχεια μια ελάχιστη παρεμβατική ζύμωση. Το τελικό προϊόν περνά μόνο από ένα ελαφρύ φίλτράρισμα ώστε να διατηρηθεί στο ακέραιο ο χαρακτήρας της ποικιλίας.

Αλκοολικός Τίτλος: 13 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,1 g/L
Ολική οξύτητα: 5,7 g/L
pH: 3,43
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο χρώμα με χαρακτηριστικό άρωμα κυδωνιού, γλυκών εσπεριδοειδών και έντονα ορυκτά στοιχεία. Γεμάτο σώμα, δροσιστική οξύτητα και μια μακρά επίγευση.

Συνοδεύει: Ψάρι και θαλασσινά εδέσματα της ελληνικής κουζίνας, λευκό κρέας, μαλακά τυριά και ψητά λαχανικά.

“Η Κυδωνίτσα Rarus είναι το προϊόν μίας πυκνής φύτευσης που κάνει τα κλήματα να ανταγωνίζονται μεταξύ τους με αποτέλεσμα μία χαμηλή στρεμματική απόδοση, που δίνει έναν πιο πλούσιο γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα. Μιας οινοποίησης με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις που επιτρέπει στην ποικιλία να δείξει τον μοναδικό χαρακτήρα της.”

RARUS^K

Category: White dry wine
Classification: Varietal
Grape varieties: 100% Kidonitsa

Vineyard: Mountainous Corinth in an altitude of 600m.
Yields: 9.000kg/ha
Age of vines (average): 20 years
Planting: Dense planting 0,9m x 1,9m
Vinification: We use a special white winemaking technique to highlight the characteristics of the variety and the unique terroir of the area. The grapes are processed cold, followed by a brief cold extraction and then by a minimally invasive fermentation. The final product goes through only a slight filtration in order to maintain the character of the variety intact.

Alcohol in volume: 13%
Reducing sugar: 1,1g/l
Total acidity: 5,7g/l
pH: 3,43
Tasting notes: Pale white-yellow colour with a characteristic aroma of quince, sweet citrus and strong mineral elements. Full body, refreshing acidity and a long aftertaste.

Pair it with: Fish and seafood of Greek cuisine, white meat, soft cheese and grilled vegetables.

“Kidonitsa Rarus is the product of a dense planting, making the vines to compete with each other. Of lower yields giving a richer aromatic character. Of a winemaking process with the least possible interventions, enabling the variety to show its unique qualities.”