



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,
TEL.: +302691071555.
EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

ΙΡΙΔΑ CHARDONNAY

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Ποικιλιακή σύνθεση

Chardonnay 100%

Κατηγορία

Λευκός, ξηρός οίνος Π.Γ.Ε

Αμπελώνας

Αμπέλια στην Ορεινή Αιγιαλεία.
Τρύγος αρχές Σεπτεμβρίου.

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση για 3 ώρες περίπου. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές από επιλεγμένες ζύμες, σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το κρασί παραμένει με τις λάσπες του για 4 με 5 εβδομάδες, διάστημα στο οποίο αναδεύεται ήπια.

Χαρακτήρας

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες αποχρώσεις. Αρώματα ανανά, ώριμου ροδάκινου και μελιού. «Γεμάτο» στόμα με τραγανή οξύτητα στο στόμα. Φρουτώδης επίγευση. Συνοδεύει: Ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες.

IRIDA CHARDONNAY

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Varieties

Chardonnay 100%

Type

Dry white wine, PGI

Vineyard

Mountainous vineyards of Aigialia.
Harvesting in the beginning of September.

Vinification

Careful handling of the grapes. Alcoholic fermentation at low temperatures in stainless tanks. The wine stays in contact with its fine lees for almost two months.

The character

Bright yellow color with green hues. Yellow fruits, melon and honey in the nose. Good volume and crispy acidity in the mouth. Fruity aftertaste. Food pairings: fish, seafood, white meat with light sauces.

IRIDA CHARDONNAY

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Rebsorten

Chardonnay 100%

Art, Abstammung

Trocken, weiß Wein. Geschützte geographische Angabe

Weinberg

Weinberge in der bergigen Gegend namens Aigialia. Weinlese anfangs September.

Vinifikation

Sorgfältige Behandlung der Weintrauben Statische Trennung von SUD nach 48 Stunden. Alkoholische Gärung erwählter Substanzen unter niedrigen Temperaturen zweimonatliche Reife in rostfreien Tanks mit einer dünner Gärtschicht.

Charakter

Der Wein zeichnet sich durch seine hellgelbe Farbe mit einer grünen Sprenkelung, seinen stark aromatischen Charakter gelbhäutiger Früchte, reifer Melone und Honig. Vollmundig mit beeindrucktem Säurehaltigem und fruchtigem Nachgeschmack. Passend zu jeder Art von Fischen und hellhäutigem Fleisch mit weißen Soßen.