

Alchymiste



POTENCJAŁ

LEŻAKOWANIA 5 lat

KRAJ Grecja

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

KOLOR Białe

CERTYFIKATY Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Białe wino o aromatach brzoskwiń, nektarynek i gruszek. W ustach mineralne i lekko słone. Mocna kwasowość. W smaku delikatnie orzechowe, z posmakiem zielonych jabłek i cytryn.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, grillowane ryby

Sclavos



Rodzina Sclavos od wieków ma swoje korzenie w greckiej Kefalonii - największej z wysp położonych na Morzu Jońskim. Lata temu część rodziny wyemigrowała do dzisiejszej Odessy, gdzie handlowali pszenicą oraz założyli winnicę.

W 1919 podczas rosyjskiej rewolucji, Evriviadis, pra pradziadek wrócił do ojczystej Kefalonii. Tam zasadził pierwsze krzewy Mavrodaphne i Vostilidi - które

pozostały do dziś.

Dzisiaj, dwa pokolenia później, winnica Sclavos jest biodynamiczna, skrzętnie prowadzona przez Spirosa, potomka Evriviadisa.

Wszystkie winnice spełniają te same kryteria: stare winorośle, spontaniczna fermentacja, dzikie drożdże, brak filtracji i symboliczne użycie siarki.

Winorośle nie są nawadniane i korzystają z unikalnego, wapiennego terroir regionu.

Głównym celem winnicy jest produkcja wina związanego z terroir Kefalonii, z jej fauną, florą i mikroklimatem, by tworzyć różnorodne wina naturalne. Sama wyspa Kefalonia słynie z wyśmienitych win. Znane są tu między innymi takie szczepy jak robola, muscat czy mavrodaphne. Najpopularniejszą kefalońską odmianą winogron jest zdecydowanie biały szczep robola, która daje wina o nieco kwiatowym aromacie, jednocześnie świeże i rześkie z cytrusową nutą. Na uwagę zasługuje również mavrodaphne - szczep, z którego produkowane jest wino czerwone.