

Alchymiste Rose



KRAJ	Grecja
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	2-3 lata
APELACJA	Slopes of Enos PGI
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Różowe
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Intensywny róż, w aromacie wiśnie, truskawki, żurawina, poziomki i skórka pomarańczy. W smaku dobra kwasowość, subtelna tanina i słono-mineralny finisz.

Potrawy:

Zupa rybna, sałatka owocowa, sery kozie

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 stworzyć 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.