



Xinomavro Sparkling Brut

139:-

111,20:- exkl moms

Ett friskt och väl balanserat mousserande vin med dofter av aprikos och persika från Chardonnay druvan, och blommiga toner från Xinomavro,

Artikelnummer: X5005KI0501

Typ: Mousserande

Producent: Kir-Yianni

Land: Grekland

Region: Makedonien

Förpackning: 6

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 11,8%

Druvor: 15% Moscato
85% Xinomavro

Vinifikation: Musten består helt och hållet av druvor noggrant utvalda under skörden utifrån deras innehåll i sockerarter, fenoler och surhet. Efter leverans till vingården, och före pressningen, kylls druvorna vid 11-14 °C. Tre pressningar äger rum, varav den andra används för tillverkning av Xinomavro Sparkling. Den första jäsningen utförs med den traditionella metoden. Sedan överförs vinet till tankarna för andra jäsning, under vilken bubblorna bildas. Vinet ligger sedan på sin jästfällning i 5 månader och sedan i ytterligare 5 månader i flaskan.

Växtplats och jordmån: Druvorna kommer från vinodlingszonen Agios Panteleimon inom appellationen Amyndeon i Florina, Nordvästra Grekland. Den höga höjden (600 m) och de bristfälliga sandjordarna i området leder till produktion av viner som uppvisar finess och en sällsynt aromatisk karaktär. De fyra omgivande sjöarna som fungerar som en buffertzonen som skapar perfekta väderförhållanden för odling av Xinomavro, vilket är mer tempererat än förväntat i detta kontinentalt klimat. De druvor som valts ut för Xinomavro Sparkling är lämpliga för framställning av mousserande vin, med hänsyn tagen till faktorer såsom alkoholpotential och surhet.