

Lango Mello

— Οίνος Ροζέ Ημίγλυκος

Ποικιλιακή σύνθεση: Mavrothiriko & Moscato Λιαστός Οίνος Φυσικός. **Προέλευση:** Από Ελλάδα. **Απόδοση αμπελιού – έδαφος:** 600 κιλά ανά στρέμμα - Μέσης σύστασης αμμοπηλώδες και αργιλλοπηλώδες.

Μέθοδος οινοποίησης: Υπερωρίμανση των σταφυλιών και ζύμωση σε δρυίνα βαρέλια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Έντονο ρόδινο χρώμα. Σύνθετη μύτη κόκκινων φρούτων και αρωματικών βοτάνων. Δροσερό και ευχάριστο με απαλές τανίνες και γεμάτο στόμα.

Αρμονία εδεσμάτων: Συνοδεύει γλυκά και φρούτα.

Πίνεται στους 12 °C

Grape variety: Mavrothiriko & Moscato Dried Natural Wine. **Origin:** From Greece. **Yield – soil:** 600 kg /ha –sandy clay. **Vinification method:** Grape basking and vat fermentation. **Characteristics:** Bright rose color, intense aroma of red fruits and herbals. Refreshing with delicate tannins and full body. **Goes well with:** Deserts and fruits.

Enjoy it at 12 °C

Rebsorte: Mavrothiriko & Moscato Trockener Natürlicher Wein **Herkunft:** Aus Griechenland.

Ertrag - Boden: 600 kg pro Hektar - Sandiger Lehm und toniger Lehm mittlerer Textur. **Methode der Weinbereitung:** Überreifung der Trauben und Gärung in Eichenfässern. **Organoleptische Eigenschaften:** Intensive rosa Farbe. Komplexe rote Früchte und aromatische Kräuter. Kühl und angenehm mit weichen Tanninen und einem vollen Mund.

Passat zu Gerichten: Gut zu Desserts und Früchten.

Genießen Sie ihn bei 12 °C



ΧΡΥΣΟ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ
2021.



ΧΡΥΣΟ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ
2021.



PETRA MARINOU