

Ρετσίνα



Λευκό κρασί αρωματισμένο με ρητίνη πεύκου, έχει μέτριο λεμονί χρώμα και φρέσκια τραγανή γεύση. Παραδοσιακό προϊόν των Μεσογείων με ιστορία χιλιάδων χρόνων, η ρετσίνα είναι ένα δυνατό ελληνικό brand name στενά συνδεδεμένο με τις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων. Το σαββατιανό, που δεσπόζει στον αττικό αμπελώνα, είναι ιδανικό για την παρασκευή ρετσίνας, λόγω της ικανότητάς του να αφομοιώνει τα αρώματα της ρητίνης και του πεύκου. Ταιριάζει εξαιρετικά με έντονες γεύσεις και πικάντικα πιάτα.

Τύπος	Λευκός Ξηρός οίνος
Ποικιλιακή σύνθεση	Σαββατιανό 100%
Περιοχή	Ανατολική Αττική
Κατηγορία	ΠΓΕ - Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη / Παραδοσιακή Ονομασία
Αμπελοτόπι	Παλαιά κλήματα
Έδαφος	Κυρίως αργιλώδες με χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανικές ουσίες
Κλίμα	Εύκρατο μεσογειακό με μακρά ξηρά καλοκαίρια και σύντομους ήπιους χειμώνες
Έτος φύτευσης	1960
Πυκνότητα φύτευσης	1.500 κλήματα ανά εκτάριο
Διαμόρφωση	Κυπελλοειδής με χαμηλό κορμό
Απόδοση αμπελώνα	3.400kg ανά εκτάριο
Τρύγος	Με το χέρι στα μέσα Σεπτεμβρίου
Οινοποίηση	Υπόκειται στη διαδικασία της επίπλευσης. Ζύμωση ελεγχόμενης θερμοκρασίας σε ανοξειδωτες δεξαμενές (14°C-15°C) με την προσθήκη ρητίνης πεύκου. Σε επαφή με λεπτές οινολάσπες έως 2 μήνες. Αποθήκευση σε ανοξειδωτες δεξαμενές.
Χωρητικότητα φιάλης	750ml
Πώμα	Ανακυκλώσιμος φελλός
Αλκοολικός βαθμός	12,5% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα	0,4 g/L
Ολική οξύτητα	4,36 g/L
pH	3,70 g/L
Γευστικά χαρακτηριστικά	Μέτριο σώμα, μέτρια οξύτητα, λιπαρή υφή, αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, βοτάνων, και μαστίχας.
Αρμονία στο πιάτο	Συνοδεύει ψητό ψάρι, ψητό κοτόπουλο, σουσί πουλερικά, σκορδάτες συνταγές, φρέσκες σαλάτες, και θαλασσινά.