

Fumé Blanc 2024

ΠΓΕ Φλώρινα

Sauvignon
Blanc 100%

ΓΝΩΡΙΣΕ ΜΕ!

Ένα από τα λίγα Fumé Blanc της Ελλάδας, προερχόμενο από υψομετρικούς αμπελώνες 700 μέτρων. Οινοποιημένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές και με τη διακριτική 4μηνη επαφή με βαρέλι, χαρίζει την επιθυμητή πολυπλοκότητα μέσα από έναν κομψό χαρακτήρα. Αντανακλά το πάθος του οινοποιού μας Αρτέμη Καραμολέγκου, για την ανάδειξη της συγκεκριμένης ποικιλίας, αποτυπώνοντας το στυλ του Sauvignon Blanc καλλιεργημένο στο ορεινό τοπίο του Αμυνταίου. Ιδανικό δίπλα σε θαλασσινά, όπως καπνιστό σολομό ή μαριναρισμένες αντζούγιες, αλλά και σε λευκά κρέατα, όπως λεμονάτο κοτόπουλο με φουρνιστές πατάτες.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Υψόμετρο
700μ

Ζύμωση
Ανοξείδωτη
Δεξαμενή

Οινολάσπες
7 μήνες

Βαρέλι
4 μήνες

Αλκοόλ
13%

ΠΡΟΦΙΛ

Φρούτα ● ● ● ○ ○

Οξύτητα ● ● ● ○ ○

Σώμα ● ● ● ● ○

Επίγευση ● ● ● ● ○





ELEVATION
VINEYARDS

ARKTOS