

Ρνοέ 2024

ΠΓΕ Φλώρινα

Ασύρτικο
80%

Ξινόμαυρο
10%

Sauvignon
Blanc 10%

ΓΝΩΡΙΣΕ ΜΕ!

Εμπνευσμένο από την λέξη αναπνοή, το μοναδικό αυτό λευκό χαρμάνι των τριών ποικιλιών Ασύρτικο, Ξινόμαυρο και Sauvignon Blanc, εκφράζει τη πνοή του Αμυνταίου, στο οποίο καλλιεργούνται κυρίως αυτές οι ποικιλίες. Το Ασύρτικο δίνει τη ραχοκοκαλιά με τη τραγανή οξύτητα, το Ξινόμαυρο, οινοποιημένο με τη λευκή μέθοδο Blanc de Noirs, προσθέτει πικάντικο ενδιαφέρον και το Sauvignon Blanc συμπληρώνει με τη χαρακτηριστική του αρωματική ζωντάνια. Η Ρνοέ λειτουργεί ως πρόσκληση να ανακαλύψει κανείς την περιοχή και την τοπική γαστρονομία της Φλώρινας, που βρίσκει το τέλειο ταίρι του σε γεμιστές πιπεριές Φλωρίνης με φέτα ή δροσιστικές σαλάτες με φασόλια Πρεσπών.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Υψόμετρο
700μ

Ανοξείδωτη
Δεξαμενή
100%

Οινολάσπες
5 μήνες

Αλκοόλ
13%

ΠΡΟΦΙΛ

Φρούτα ● ● ● ○ ○

Οξύτητα ● ● ● ● ○

Σώμα ● ● ● ○ ○

Επίγευση ● ● ● ○ ○





ELEVATION
VINEYARDS

ARKTOS