

# Ονειρεμένοι οίνοι της Τυρναβίτικης γης

## Θεσσαλικός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη,  
Λευκός Ξηρός



**Ποικιλία:** 70% Ροδίτης, 30% Μπαντίκι

**Αμπελώνες:** Από επιλεγμένα παλιά αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας

**Έδαφος:** Αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές

**Μικροκλίμα:** Οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις του χειμώνα δίνουν τη σειρά τους στις ήπιες δροσερές καλοκαιρινές νύχτες, επιτρέποντας τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών και την παραγωγή εξαιρετικά ισορροπημένων οίνων.

**Τρύγος :** 15 έως 30 Σεπτεμβρίου

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια συλλέγονται με τα χέρια και μεταφέρονται προσεχτικά σε μικρά καλάθια. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες για την διατήρηση των φρέσκων αρωμάτων.

**Μέσος όρος Παραγωγής**

Σε φιάλες : 12.000 φιάλες

**Οργανοληπτικά**

**Χαρακτηριστικά :** Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πληθωρικά αρώματα φρούτων, στρογγυλεμένη γεμάτη γεύση και δροσιστική οξύτητα.



8-10 °C



11.5% vol



187 ml e & 750 ml e