



ΘΟΑΣ

Savvoglou Tzivolas
— winery —

- **Παραγωγός:** Ι. Σαββόγλου - Π. Τσιβόλας
- **Προέλευση:** Περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι, Φράγμα
- **Κατηγορία:** ΒΙΟ> ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΥ, Λημιό και Φωκιανό, βιολογικής γεωργίας
- **Όνομασία:** Θόας
- **Τύπος:** Ερυθρός ημίγλυκος επιτραπέζιος



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ: Λημιό και Φωκιανό. Τρυγητός γίνεται σε δύο φάσεις, ξεχωριστά για κάθε ποικιλία, από τις 10-20 Σεπτέμβρη



ΕΛΑΦΟΣ: Ηφαιστειογενές, με μέση σύσταση (φτωχό σε ασβέστιο).



ΑΜΠΕΛΟΚΟΜΙΑ: Αμπελώνες από τις περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι και Φράγμα, με απόδοση περίπου 600 κιλά το στρέμμα.



ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Λίγες βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα και καλοκαίρια θερμά και ξηρά.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Εκχύλιση 4-5 ημέρες, ελεγχόμενη ζύμωση στους 25* C και έντονος αερισμός. Μετά την αλκοολική, ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, ευχάριστη ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα και τις τανίνες.



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Σερβίρεται στους 10-12 οC σαν aperitif και συνοδεύει τέλεια φρούτα, τυριά με απαλή γεύση, ξηρούς καρπούς και κρεατικά η φαγητά με ελαφριά γεύση

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

- Αλκοολικός Τίτλος 12,5-13.0 % VOL
- Ανάγοντα Σάκχαρα 30,0-31.0 g/l
- Ολική Οξύτητα 5,0 – 5.4 g/l



LIMNOS ORGANIC WINES-ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ-ΤΣΙΒΟΛΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΕΜΠΟΡΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΚΑΣΠΑΚΑΣ ΛΗΜΝΟΥ, ΤΚ. 81400 | ΤΗΛ-ΦΑΞ : 22540-22270
e-mail :info@limnosorganicwines.gr | www.limnosorganicwines.gr