



ΒΙΟ ΛΗΜΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Savvoglou Tzivolas
— winery —

- **Παραγωγός:** Ι. Σαββόγλου - Π. Τσιβόλας
- **Προέλευση:** Περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι, Παναγιά και Αγία Σοφία
- **Κατηγορία:** ΒΙΟ > ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΥ, Λημιό, βιολογικής γεωργίας
- **Όνομασία:** ΒΙΟ Λήμος Ευθρός
- **Τύπος:** Ερυθρός Ξηρός



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ: Λημιό . Τρυγητός από τις 5-15 Σεπτέμβρη.



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



ΑΜΠΕΛΟΚΟΜΙΑ: Αμπελώνες από τις περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι, Παναγιά και Αγία Σοφία, 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 ζύμωση ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, πλούσια γεύση και τανική επίγευση.



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Σερβίρεται στους 15-17° C και συνοδεύει μοναδικά το υπέροχο μελίχλωρο τυρί της Λήμου καθώς επίσης κίτρινα τυριά και ελαφριά κρεατικά.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

- Αλκοολικός Τίτλος 12,5- 13.0 % VOL
- Ανάγοντα Σάκχαρα 0,8- 1.2 g/lt
- Ολική Οξύτητα 5,0- 5.5 g/lt



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