



Savvoglou Tzivolas
— winery —

ΒΙΟ ΛΗΜΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

- **Παραγωγός:** Ι. Σαββόγλου - Π. Τσιβόλας
- **Προέλευση:** Άγιος Δημήτριος, Σαρδές, Παναγιά, Κοντοπούλι
- **Κατηγορία:** ΒΙΟ > ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΥ, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, βιολογικής γεωργίας
- **Όνομασία:** ΒΙΟ Λήμνος
- **Τύπος:** Λευκός Ξηρός



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ: Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%. Ο τρυγητός γίνεται το τρίτο δεκαήμερο του Αυγούστου.



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



ΑΜΠΕΛΟΚΟΜΙΑ: Αμπελοτεμάχια από τις περιοχές Αγ. Δημήτριος, Σαρδές, Παναγιά και Κοντοπούλι της ζώνης ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΣ, με απόδοση περίπου 800 κιλά το στρέμμα.



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



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Προζυμωτική εκχύλιση, στατική απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18°C.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Διαγές, λευκοκίτρινο χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες τριαντάφυλλου και απαλή γεύση, αισθητή οξύτητα και καλή φρουτώδης επίγευση.



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Σερβίρεται στους 10°C σαν aperitif και συνοδεύει θαυμάσια πιάτα με άσπρες σάλτσες, λευκά κρεατικά, ψάρια, θαλασσινούς μεζέδες και φρούτα, τυριά με απαλή γεύση.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

- Αλκοολικός Τίτλος 12.0 - 12.5 % VOL
- Ανάγοντα Σάκχαρα 0,6 - 0.9 g/l
- Ολική Οξύτητα 5,5 - 6.0 g/l

