



ΘΟΑΣ

Savvoglou Tsivolas
— winery —

- **Παραγωγός:** Ι. Σαββόγλου - Π. Τσιβόλας
- **Προέλευση:** Περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι, Φράγμα
- **Κατηγορία:** ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
Λημνιό και Φωκιανό.
- **Ονομασία:** Θόας
- **Τύπος:** Ερυθρός
Ημίγλυκος



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



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



ΑΜΠΕΛΟΚΟΜΙΑ: Αμπελώνες από τις περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι και Φράγμα, με απόδοση περίπου 700 κιλά το στρέμμα.



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



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Εκχύλιση 7-8 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 °C 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 28,0-30,0 g/l
- Ολική Οξύτητα 5,0 – 5,4 g/l



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