



Πήγασος

Ερυθρό

Ποικιλία: Αυγουσιάτης 100%

Γεωγραφική ένδειξη: Αμπελώνας Νεμέα
Ποικιλιακός Οίνος

Οινοποίηση: Αφού συλλεχτεί και διαλεχτεί χειρωνακτικά, μένει 2-3 εβδομάδες με τις φλούδες του. Μετά τη ζύμωση ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.

- Πιστοποιημένα βιολογικά σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς Βιολογικής Γεωργίας (ΕΚ) αριθ. 834/2007 -

Ταίριασμα: Μωβ κόκκινο χρώμα, στρογγυλό και καλά δομημένο μεσαίο σώμα, αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και μεσογειακών βοτάνων, που αναβαθμίζονται από την χρήση δρύινων βαρελιών. Καλά ενσωματωμένη οξύτητα και λεπτές τανίνες που συνοδεύονται από μακρύ φινίρισμα.

Περιγραφή: Μεσογειακά πιάτα με κρέας, αρνί στιφάδο, ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας.

Ετικέτα: Ο Πήγασος, το μυθολογικό φτερωτό άλογο που γεννήθηκε στην Κόρινθο.

Ποσότητα: 750ml

Αλκοόλ σε %: 13.5

Βραβεία

Giannikos
winery

Exclusive Fine Organic Wines

Οινοποιείο Γιαννίκου - Εκλεκτά Βιολογικά Κρασιά

Δημοκρίτου 26, Κουτουμάτσα, 20100 Κόρινθος

<https://www.giannikoswinery.com>

info@giannikoswinery.com