

EMPHASIS AGIORGITIKO

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλίες
Agiorgitiko, Single Vineyard

Τύπος
Ερυθρός, Ξηρός

Παράγεται από την ελληνική ποικιλία Αγιωργίτικο, η οποία έχει προσαρμοστεί εξαιρετικά στο μικρόκλιμά της Δράμας. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 400 περίπου μέτρων, όπου διατηρούνται χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.

Οινοποίηση
Ο σωστός προσδιορισμός της ημερομηνίας του τρύγου και της διάρκειας εκχύλισης συμβάλει στη βέλτιστη ισορροπία του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού της ποικιλίας. Το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και κεραμικούς αμφορείς, και έπειτα ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη.

Χαρακτηριστικά
Μέτριο προς βαθύ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη φρουτώδη αρώματα, όπως κεράσι, βύσσινο και κόκκινο δαμάσκηνο σε ώριμη εκδοχή, όπως και νύξεις μαύρου πιπεριού. Στο στόμα γεμάτο και λιπαρό, με πλούσιο φρούτο. Φινετσάτες τανίνες που κολακεύουν το σύνολο. Διάρκεια που θα ικανοποιήσει. Έτοιμο τώρα αλλά θα εκπλήξει όποιον δείξει υπομονή για 2-3 χρόνια. Το κρασί αυτό επιδέχεται μακρά παλαίωση.

Θερμοκρασία Σερβίσιματος
16 - 18°C

Συνδυασμός με φαγητό
Κόκκινο κρέας στη σχάρα, πικάντικα εδέσματα και μέτριας σκληρότητας τυριά.

Σημαντικά Βραβεία
Gold Best Of Show Greece Red – Mundus Vini, Gold (Berliner Wine Trophy, Mundus Vini) κ.ά.

