



Τσίπουρο Μαρκόγιαννη

Tsipouro Markogianni



Ποικιλίες: Ροδίτης, μαυρούδι, Refosco και ασπρούδες  
Αμπελώνας: Θέση “Κόβιτσα” Γραϊκά, Σκιλλουντία και Γρύλλο Ολυμπίας στο Δήμο Ανδρίτσαινας Κρεστένων, στο νομό Ηλείας .

Ηλικία φυτών: 25 έτη

Κυρίαρχοι τύποι εδάφους: αργιλοπηλώδες

Ημερομηνίες Τρύγου: 10 έως 16-09-2020

Αλκοολικός τίτλος: 40%

Παραγωγή τσίπουρου: Επιλεγμένα στέμφυλα του πολυποικιλιακού οικογενειακού αμπελώνα (κυρίως ροδίτη, μαυρούδι, Refosco και ασπρούδες) μετα την οινοποίηση για την παραγωγή οίνων ποιότητας, ζυμώνουν ελεγχόμενα ενώ στη συνέχεια διασφαλίζεται η άριστη διατήρησή τους επίσης σε ελεγχόμενο περιβάλλον μέχρι και το χρόνο απόσταξης.

Η αργή απόσταξη, οι σωστοί διαχωρισμοί, η γνώση και η εμπειρία τόσο του ποιοτικού δυναμικού των ποικιλιών των στεμφύλων που αποστάζονται όσο και της ίδιας της διαδικασίας της απόσταξης σε συνάρτηση με την εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη είναι οι παράμετροι ποιότητας που επισφραγίζουν τη προσωπικότητα του τσίπουρου Μαρκόγιαννη.

Ωριμάζει σε ανοξειδωτή δεξαμενή για αρκετούς μήνες για την βέλτιστη οργανοληπτική ισορροπία του.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αρώματα ώριμων φρούτων, βοτάνων και ξηρών καρπών.

Ισορροπημένο και πλούσιο στόμα με αρωματική πολυπλοκότητα. Ευχάριστη και διαρκή επίγευση.

Grape varieties: Roditis, Mavroudi, Refosco and Asproudes  
Vineyards: Vineyard “Covitsa” Greka, Skillountia & Grillo Olympias, in the Municipality of Andritsena-Krestenon in Ilia.

Age of vines: 25 years

Predominant type of soil: Clay loam

Harvest: 10 & 16-09-2020

Alcohol: 40%

Tsipouro production:

Selected grape marc coming from the multi-variety family vineyard (mainly indigenous varieties such as Roditis, Mavroudi, Refosco and Asproudes) are introduced after vinification for the production of quality wines.

Controlled fermentation of grape marc is achieved while their excellent preservation is ensured in a controllable environment up to the perfect time of distillation.

Certain qualities such as slow distillation, right classification, knowledge and experience concerning the qualitative potential of grape variety as well as the procedure of distillation itself along with the excellent quality of grape marc seals the personality of Markogiannis Tsipouro.

Long maturation in the inox tank for the best balance of the quality's product.

Tasting Notes: Aroma ripened fruits, herbs and nuts.

Balanced and rich mouth with aromatic complexity.

Pleasant and long aftertaste.