



“VORIAS & HELIOS”

Orange Ritinitis 2022

Βιολογικός Οίνος | Organic Wine

Ονομασία κατά Παράδοση Ρετσίνα
Traditional Designation of Origin Retsina

Ονομασία κατά παράδοση “Ρετσίνα”

Κατηγορία: Orange - φυσικός οίνος

Ποικιλία: ροδίτης

Αμπελώνας: Σκιλλουντία Ολυμπίας στο Δήμο
Ανδρίτσαινας - Κρεστένων στο Νομό Ηλείας

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 35 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αμμοαργιλώδες

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Ο οίνος είναι ένα προϊόν αυθόρμητης ζύμωσης και χαμηλών παρεμβάσεων, χωρίς πρόσθετα οινολογικά υλικά. Στα σταφύλια ροδίτη γίνεται αποβοστρύκωση και συμπαραμονή χυμού - φλοιού για 10 ημέρες σε ανοικτό δοχείο (μέθοδος κλασσικής ερυθράς οινοποίησης) με περιοδικές εμβαπτίσεις του φλοιού (pigeage). Η σταφυλόμαζα πιέζεται ελαφρά και ο οίνος συνεχίζει να ζυμώνει σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, για την παραγωγή του ρητινίτη οίνου, προστίθεται στο γλεύκος φρέσκια ρητίνη πεύκου κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Ο οίνος παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για 7 μήνες και εμφιαλώνεται αφιλτράριστος.

Αλκοολικός τίτλος: 13,5 %

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό οξύ): 5 g/L

Ολικό θειώδες (mg/l): 27 mg/l

pH : 3.60

Ολικά Σάκχαρα: 2,7 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Η παραδοσιακή οινοποίηση οδηγεί σε οίνο χαμηλής παρέμβασης,

με κεχριμπαρένιο χρώμα και αρωματική πολυπλοκότητα.

Αρώματα μαστίχας, πευκοβελόνας, βοτάνων, λωτού, μανταρινιού, πορτοκαλιού, μπαχαρικών, αμύγδαλα και καρύδια. Απολαυστικό

στόμα με όγκο, οξύτητα και φρούτο που του χαρίζουν μια έξοχη ισορροπία.

Category: Orange - natural wine

Grape Variety: roditis

Vineyard: From Skillountia Olympias Municipality of Andritse-na-Krestenon, in Iliia. The selection of the grapes is made under the criteria of: position, orientation climatic conditions and soil texture.

Age of Vines: 35 years

Predominant type of Soil: Sandy Clay

Vinification: This wine is a wild fermentation's product with low intervention, without any additional oenological materials.

Roditis grapes are destemmed and the marc remains with the juice in an open tank for 10 days (classical red vinification) with periodic pigeage. The marcs are slightly pressed in a pneumatic press and the wine continues to ferment in a stainless steel tank.

According to ancient greek tradition, the production of ritinitis wine is made when fresh pine resin is added to the must during alcoholic fermentation. The wine remains in contact with its fine lees for 7 months and is bottled unfiltered.

Alcohol: 13.5%

Acidity :5 g/L

Total SO2 (mg/l) : 27 mg/l

pH : 3.60

Residual sugars: 2,7 g/l

Tasting notes: The traditional vinification results in a product with lower intervention, amber color and aromatic complexity.

Aromas of mastiha, pine, herbs, lotus, clementine, orange, spices, almonds and walnuts.

Delicious palette with volume, acidity and fruity notes that provides a perfect balance.