



The Cricket & The Ant Ονομασία κατά παράδοση “Ρετσίνα”

The Cricket & The Ant
Traditional designation “RETSINA”



Ποικιλία: Ροδίτης

Αμπελώνας: Αυτόριζοι αμπελώνες στην Σκιλλουντία
και Διάσελλα Ολυμπίας στο Νομό Ηλείας

Ηλικία φυτών: 29 ετών

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: Αμμοαργιλώδες και αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση για 3 h και ήπια πίεση των
σταφυλών σε πνευματικό πιεστήριο. Ακολουθεί ελεγχόμενη

αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή, με επιλεγμένους
ζυμομύκτες σε θερμοκρασίες 16-17°C. 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 νεαρός οίνος παρέμεινε στις λεπτές
οινολάσπες του για αρκετούς μήνες .

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό οξύ): 5,40g/L

pH: 3,40

Ολικά Σάκχαρα: 1,9 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: απαλό χρυσοκίτρινο χρώμα με
πράσινες ανταύγειες. Αρώματα μαστίχας, εσπεριδοειδών,
βοτάνων και πεύκου. Γευστική αρωματική πολυπλοκότητα
εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων.

Γεμάτο και στρογγυλό με όμορφη και μακρά επίγευση.

Grape Variety: Roditis

Vineyard: Own-rooted vineyards from Skillountia and Diasella
Olympias Municipality of Andritsenia-Krestenon in Ilia.

The selection of the grapes is made under the criteria of: position,
orientation climatic conditions and soil texture.

Age of Vines: 29 years

Predominant type of Soil: Sandy Clay and Clay loam

Vinification: Pre-fermentation extraction for 3 h and mild pressure
of the grapes in a pneumatic press. Controlled alcoholic
fermentation follows in a stainless tank, with selected yeasts at
16-17°C temperatures. According to ancient Greek tradition, for
the production of retsina wine fresh pine resin is added
to the must during alcoholic fermentation. The new wine remains
on thin lees for five months.

Alcoholic volume(%): 13%

Total Acidity (g tartaric acid / lt): 5,40

pH: 3,40

Residual Sugars: 1,9 g/L

Tasting notes: This wine has pale straw yellow color with soft
greenish tints and a persistent brilliant perlage. Aromas of mastiha,
pine, citrus and herbs. Citrus flavors and fruit whiteness. Rich and
round in the mouth with a pleasant and long aftertaste.