



Θεισόα

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Thesoa

ROSE DRY WINE

Ποικιλία: Βερτζαμί

Αμπελώνας: Θέση "κάμπος" Σκιλουντία Ολυμπίας του Δήμου
Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο νομό Ηλείας
Ηλικία Φυτών: 6 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση για 2 h και ήπια πίεση των
σταφυλών σε πνευματικό πιεστήριο.

Ακολουθεί ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτη
δεξαμενή, με επιλεγμένους ζυμομύκητες
σε θερμοκρασίες 16 -17°C.

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 6 g/l

pH: 3.30

Ολικά σάκχαρα: 0,4 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αρώματα μικρών φρούτων του
δάσους, κεράσι και μέντας και δυόσμου.

Πλούσιο στόμα, οξύτητα που δίνει ζωντάνια,
ενέργεια και με ωραία αρωματική επίγευση.

Συνοδεύει ωραία ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες,
ζυμαρικά με γαρίδες, κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας
και ψάρια όπως κέφαλος και κόκκινο λυθρίνι.

Τέλος μπορεί να συνοδεύσει άνετα παιδάκια αρνιού
στη σάρα αλλά και γενικότερα αρνάκι στο φούρνο
ή μαγειρεμένο στην κατσαρόλα.

Grape Variety: Vetzami

Vineyard: Location "kampos" in Skillountia Olympos.

Age of Vines: 6 years

Predominant type of soil: Clay loam

Vinification: Pre-fermentation extraction for 2 h and
mild pressure of the grapes.

Fermentation with selected yeasts follows in
a stainless tank at 16 -17°C temperatures.

The new wine remains on its thin lees for several days.

Alcohol: 13%

Acidity: 6 g tartaric acid / L

pH: 3.30

Volatile Acidity: 0,44 g acetic acid/L

Residual sugars: 0,4g/L

Tasting Notes: Vetzami rosé showcases aromas
of small fruits of the forest, sweet cherry menthe and mint.
This wine can easily be paired with pasta with red sauces,
meat with red sauces, meat ball with red sauces,
shrimp pasta, red snapper, mullet, lamb steak and cook lamb.