

Бутари Москофилеро

Boutari Moschofilero



Произход

Държава	Гърция
Винен регион	Пелопонес
Винарна	Бутари

Технически данни

Сортов състав	Москофилеро
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	375 мл, 750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Гроздето се селектира и бере ръчно. След това незабавно се охлажда до 10 C във винарната. Втората селекция се извършва отново ръчно с помощта на сортировъчни маси и след това гроздето се пресова внимателно. Алкохолната ферментация протича при контролирана температура от 14 до 18 C.
Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана преди бутилиране.

Описание

Накратко	Москофилеро е ароматен грозде с розова ципа, отглеждан основно на гръцкия полуостров Пелопонес, където е основен герой в свежите, леки вина на Мантния, чийто ароматен характер с флорални и гроздови нотки често е сравняван с този на вина от Траминер и Мускат. В наши дни нараства и производството на пенливи вина и розета от този забележителен сорт.
Дегустационни бележки	Деликатен, бледожълт цвят със сиви отблясъци по ръба. Изключително наситени мускатни нотки с отчетливи първични аромати на диви рози и цвят на лимон, обогатени от нотки на мащерка и зелена ябълка. Леко и ароматно на вкус - много лесно за пиене с наситена свежест и отличен баланс. Финалът е дълъг, със свеж, цитрусов характер.
Съчетание с храна	Опитайте го със салати, плата с морски дарове, риба, ризото от миди, агнешко на фурна, но също и сезонни пресни плодове, меки сирена.

Бележки

