

NOSTOS VIDIANO - Droge witte wijn



Kenmerken: Een heldere, intense limoen-groene kleur, met langzame en rijke benen. Een matige tot hoge intensiteit in de neus. Rijp steenfruit, honingraat, gedroogde bloemen. Dichte, medium body en complexe mond met intense smaak van wit steenfruit.

Lange afdronk gedomineerd door mineralen, steenvruchten en citrus.

Tip gerechten: De Vidiano komt het best tot zijn recht bij lichte vis en gevogelte, geserveerd in witte sauzen, en bij zeevruchten.

Variatie wijndruif: Vidiano

Bodem: Schist, zandige klei leem, 320 meters in hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Verticale groei en gesnoeid in dubbele cordon de Royat

Oogst: Van 15 Augustus tot 25 Augustus

Wijnbereiding: Na het voorzichtig pletten en persen van de druiven gaat het vrijgelopen sap gisten in roestvrijstalen tanks en rijpt er gedurende 4 maanden



Wijnanalyse: Alc. % 14.00 - pH 3.67 - Zuurtegraad 5.9g/l

Houdbaarheid: 1 tot 5 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS