

## AGIORGITIKO, IGP

---

Varietà d'uva	Agiorgitiko 100%
Regione	Montagna Nemea, Peloponneso – Clima continentale
Vigna	Vecchie vigne (25 – 40 anni) con esposizione a nord-ovest. Formazione VSP (Royat)
Altitudine	350 – 400m
Suolo	Argilla con buon drenaggio
Raccolto	Raccolta a mano in piccoli cesti. Nel mese di settembre.
Vinificazione	Contatto con la pelle per due giorni a 12°C. Fermentazione – macerazione in vasche di acciaio inox per 14 giorni a 25 – 28°C. Separazione del vino giovane senza pressioni. Fermentazione malolattica. Maturazione in botti di rovere francese per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.
Note di degustazione	Colore rosso – violaceo con aromi di ciliegie, mirtilli e pepe nero. In bocca è ricco ed equilibrato con un finale persistente con note vanigliate e fruttate.
Abbinamenti gastronomici	Servito a 16 – 18 °C (61 – 64 °F), mostra una grande affinità con carni rosse, formaggi sostanziosi e dessert al cioccolato fondente.