

## ΦΟΛΟΗ FUMÉ

Λ Ε Υ Κ Ο Σ Ε Η Ρ Ο Σ Ο Ι Ν Ο Σ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Πισάτις"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 4



### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 00, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

Ροδίτης

### Τόπος παραγωγής:

Επιλεγμένοι αμπελώνες της Ορεινής Ηλείας (περιοχή Όρους Φολόη) σε υψόμετρο 450-650 m.

### Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιώντας επιλεγμένες ζύμες

### Παραγωγή 2014:

1.200 φιάλες

### Χρώμα:

Κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο

### Αρώματα:

Ευδιάκριτα αρώματα ροδάκινου, ανανά και πεπονιού αρμονικά δεμένα με τα αρώματα ξύλου που δίνει η ζύμωση μαζί με τις λεπτές λάσπες, σε καινούργια δρύινα βαρέλια τύπου Allier

### Αρμονικά εδέσματα:

Οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά (ακόμη και τ. Roquefort) και φρούτα . Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,10  
Ολική οξύτητα : 5,3 g/l  
Σάκχαρα : 2,6 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

6 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

### Δυνατότητα παλαίωσης:

1-2 χρόνια

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2014**  
• Δ.Δ.Ο. THE BALKANS I.W.C., Βουλγαρία  
"Φολόη" 2013: Ασημένιο

### 2004

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Φολόη Fumé" 2003: Ασημένιο

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—