ΡΟΖ ΓΑΪΔΟΥΡΙ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Διατροφική Δήλωση ανά 100ml

Ενέργεια	354 kJ / 85 kcal
Λιπαρά	0 g
Εκ των οποίων κορεσμένα	0 g
Υδατάνθρακες	3.8 g
Εκ των οποίων σάκχαρα	3.6 g
Πρωτεΐνες	0 g
Αλάτι	0.02 g

Ποικιλία, Σύνθεση Ροδίτης -Μοσχάτο - Αγιωργίτικο

Περιοχή Πεδιάδα της Άρτας, χαμηλό υψόμετρο δίπλα στον Αμβρακικό κόλπο.

Έδαφος Ιλυοαργιλλοπηλώδες (SiCL) εξαιρετικής αποστράγγισης, με ελαφρά αλκαλικό pH

Κλίμα Στα πεδινά της Άρτας το κλίμα είναι μεσογειακό. Χαρακτηρίζεται από ήπιους και υγρούς χειμώνες, θερμά και ξηρά καλοκαίρια, ενώ η πρώιμη άνοιξη ενεργοποιεί την έντονη δραστηριοποίηση των μελισσών, η οποία είναι ιδιαίτερα αυξημένη στην περιοχή.

Πυκνότητα Φύτευσης 4.200 πρέμνα / εκτάριο.

Συγκομιδή Συγκομιδή με το χέρι σε τελάρα συλλογής.

Σύστημα ποιότητας ISO 22000: 2018

Οινοποίηση Διαλογή σταφυλιών και ελαφριά σύνθλιψη. Παραμονή των στεμφύλων για λίγες ώρες με το μούστο, για την εκχύλιση των χρωστικών, σε χαμηλή θερμοκρασία. Στη συνέχεια χωρίς καμιά πίεση (οίνος εκροής) μεταφορά σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 18°C για ήπια αλκοολική ζύμωση.

Γευστικά χαρακτηριστικά Λαμπερό ροδίζον χρώμα, με πορτοκαλένιες ανταύγειες. Έντονο άρωμα , με κυρίαρχα αυτά των εσπεριδοειδών, του κερασιού και του ροδιού. Μακρά επίγευση και ισορροπημένη γλυκύτητα. Συνδυάζεται αρμονικά με ελαφριά ζυμαρικά, πίτσες , λευκό κρέας και τυριά. Σερβίρεται και ως απεριτίφ με φρούτα ή γλυκά δροσερό στους 12°C.

Συσκευασία

6 x 0.75 L φιάλες / κιβώτιο

Βάρος 9 kg

Μέγεθος 27 x 18,2 x 32,5 cm (Y)

(στοιβαζόμενα μέχρι 5 επίπεδα των 16 κιβωτίων έκαστο)

PINK DONKEY ROSE SEMI-SWEET

Nutrition Declaration per 100ml

Energy	354 kJ / 85 kcal
Fat	0 g
of which saturates	0 g
Carbohydrate	3.8 g
of which sugars	3.6 g
Protein	0 g
Salt	0.02 g

Artios means whole, complete, intact, perfect, flawless.

Using these elements in our privately owned vineyards, we create a full-bodied wine that showcases all the advantages of its local terroir and offers a comprehensive wine experience.

Also, in the Greek language Artios means an even number that is why the number is 2.

Variety Composition Agiorgitiko - Merlot

Area Plain of Arta, low altitude next to Amvrakikos gulf.

Soil Silt loam (SiCL) with excellent drainage, slightly alkaline pH

Climate In the lowlands of Arta, the climate is Mediterranean. It is characterized by mild and wet winters, hot and dry summers, while early spring activates the intense activity of bees, which is particularly high in the area.

Planting density 4,200 plants / hectare.

Harvest Picked by hand and stored in crates.

Quality system ISO 22000: 2018

Vinification Grape sorting and light crushing. The grapes remain for a few hours with the must, so as for the necessary pigments to be extracted, at low temperature. Afterwards, without any pressure (flow wine) the must is being transfered to stainless steel tanks with controlled temperature at 18°C for mild alcoholic fermentation.

Tasting characteristics Bright rosy, with orange highlights. Intense aroma, dominated by citrus fruits, cherry and pomegranate. Long aftertaste and balanced sweetness.

Packing

6 x 0.75 L bottles / box

Weight 9 kg

Size 27 x 18.2 x 32.5 cm (Y)

(stackable up to 5 levels of 16 boxes each).

BIZAS Winery / Distillery
Anthotopos Arta, 47100 Arta, Greece
t (+30) 694 789 4738 e info@bizas.com.gr **www.bizas.com.gr**