



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Hatzidakis Skitali 2019

Hvitvin | Egeiske øyer, Hellas | VP-nr.: 17171101 | SAP-nr.: 9078926 | EPD-nr.: 9078926 | Pris: 559,90 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Hellas	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Egeiske øyer	Sukker	< 3 g/l
Underdistrikt	Santorini	Syre	6.0 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	Årstall plantet	Over 100 år gamle vinstokker
Druetype	100 % assyrtiko	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gyllen. Mineralsk, innslag av moden sitron og røyk. Teksturdrevet, god fylde og høy syrefriskhet, lang lengde.

Jordsmonn

sand, vulkansk aske, pimstein og magmatisk lava.

Vinifikasjon

Helklase pressing og spontan fermentert i temperatur kontrollerte ståltanker 17-18 grader. Lagret på bunfall 12 måneder og lagring på flaske i 12 måneder.

Bruksområde

Hovedretter med fet fisk, gjerne med mye olivenolje eller smør, sjømatfat, østers, grønnsaksretter, kremete oster, eller typiske sommergrillretter med varierte ingredienser.

Opprinnelse

Fra vinmarker rundt byene Pyrgos og Megalochori, som ligger 100-300 meter over havet, kommer druene til denne vinen. Disse vinmarkene er beplantet med gamle vinstokker. Navnet "Skitali" betyr stafettpinne og symboliserer overføringen av denne vingården fra én generasjon til den neste.

Vinmakeren Haridimos Hatzidakis' tidlige død i 2017 førte til at en av tankene ble stående lenger enn planlagt. Dette resulterte i en dypere og mer kompleks hvitvin, som fikk lagre i 12 måneder på bunnfallet. Skitali produseres nå hvert år.