



Vilana fume

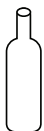
A trail blazer for Cretan standards in wine making. From the delicate white Vilana variety, an impressive smoked white wine.

A golden yellow wine with apricot and peach fragrances combined with nuts and vanilla notes. Full body, characterized by a discreet oiliness coming from the barrel and a taste of ripe yellow fruit which develops and lingers for a long time. From Peza vineyards yielding 1.100 kilos per 1.000 sq.m.. White winemaking using the method of cold infusion, fermented in a stainless tank at 14-16°.

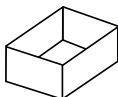
					
vilana 100%	6 years	grilled fish, sea food, BBQ	Alc.12,5°	9-13°C	PDO Peza



Refreshing while having that twist of oak.



750 ml



6 x 750 ml





Vilana fume

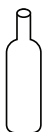
Μια πρωτοπόρος οινοποίηση για τα Κρητικά δεδομένα. Από την ευαίσθητη λευκή ποικιλία Βιλάνα, ένα εντυπωσιακό καπνισμένο λευκό κρασί.

Ένα χρυσοκίτρινο κρασί με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου σε συνδυασμό με ξηρούς καρπούς και τα στοιχεία της βανίλιας. Σώμα γεμάτο, χαρακτηρισμένο από διακριτική λιπαρότητα προερχόμενη από το βαρέλι και γεύση ώριμων κίτρινων φρούτων που ξεδιπλώνεται και παραμένει για μεγάλο διάστημα. Από αμπελώνες της ζώνης Πεζά με απόδοση 1100 κιλά στο στρέμμα. Λευκή οινοποίηση με τη μέθοδο της κρυοεκχύλισης, ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή στους 14-16°. Ελαφρά παλαίωση σε δρύινο βαρέλι.

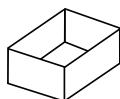
					
βιλάνα 100%	6 χρόνια	Ψάρια στη σχάρα, θαλασσινοί μεζέδες, BBQ	Alc.12,5°	9-13°C	ΠΟΠ Πεζά



Εντυπωσιάζει η Φρεσκάδα και η διακριτική παρουσία του ξύλου.



750 ml



6 x 750 ml

