

FUMM - Droge witte wijn



Kenmerken: Een heldere, intense citroengroene kleur. Een matige tot hoge intensiteit in de neus. Medium body met verfrissende zuren en een goede afdrank.

Bloemig en toch fruitig (peer, citroen)

Tip gerechten: Fumm, ideaal als aperitief met vrienden in combinatie met verse salades en rauwe zeevruchten.

Variatie wijndruif: Thrapsathiri 80% en Athiri 20%

Bodem: Kalkrijke bodem 200 m in de hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Verticale groei en gesnoeid in dubbele cordon de Royat

Oogst: Van 25 Augustus tot 10 September

Wijnbereiding: Na het voorzichtig pletten en persen wordt het vrijgelopen sap gegist in roestvrijstalen tanks en rijpt gedurende 6 maanden.



Wijnanalyse: Alc. % 13.50 - pH 3.30 - Zuurtegraad 5.50g/l - ResSug: 0.40 g/l

Houdbaarheid: 1 tot 3 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS