

Alchymiste



KRAJ	Grecja
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Kefalonia
SZCZEP	Moschatela, Muscat, Roditis, Tsaousi, Vostilidi
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Aromaty białych brzoskwiń, nektarynek, gruszek.

Smak:

Mineralne i lekko słone, mocna kwasowość delikatnie orzechowe z posmakiem zielonych jabłek i cytryn.

Potrawy:

Grillowane ryby, krewetki z czosnkiem



Rodzina Sclavos od wieków ma swoje korzenie w greckiej Kefalonii - największej z wysp położonych na Morzu Jońskim. Lata temu część rodziny wyemigrowała do dzisiejszej Odessy, gdzie handlowali pszenicą oraz założyli winnicę.

W 1919 podczas rosyjskiej rewolucji, Evriviadis, pra pradziadek wrócił do ojczystej Kefalonii. Tam zasadził pierwsze krzewy Mavrodaphne i Vostilidi - które pozostały do dziś.

Dzisiaj, dwa pokolenia później, winnica Sclavos jest biodynamiczna, skrzętnie prowadzona przez Spirosa, potomka Evriviadisa.

Wszystkie winnice spełniają te same kryteria: stare winorośle, spontaniczna fermentacja, dzikie drożdże, brak filtracji i symboliczne użycie siarki.

Winorośle nie są nawadniane i korzystają z unikalnego, wapiennego terroir regionu.

Głównym celem winnicy jest produkcja wina związanego z terroir Kefalonii, z jej fauną, florą i mikroklimatem, by stworzyć różnorodne wina naturalne. Sama wyspa Kefalonia słynie z wyśmienitych win. Znane są tu między innymi takie szczepy jak robola, muscat czy mavrodaphne. Najpopularniejszą kefalońską odmianą winogron jest zdecydowanie biały szczep robola, która daje wina o nieco kwiatowym aromacie, jednocześnie świeże i rześkie z cytrusową nutą. Na uwagę zasługuje również mavrodaphne - szczep, z którego produkowane jest wino czerwone.