

## Orgion



<b>KRAJ</b>	Grecja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>REGION</b>	Kefalonia
<b>APELACJA</b>	Slopes of Enos PGI
<b>SZCZEP</b>	Mavrodafne
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

### Aromat:

Złożony aromat - przetworzone czarne owoce - powidła śliwkowe, kompot jagodowy, nuty dymne i skórzane, wyczuwalna w nosie wanilia.

### Smak:

Bardzo aksamitne i eleganckie taniny, zbalansowana kwasowość ze słodyczą, posmak śliwek, cynamonu, kawy i kakao. Długi finisz.

### Potrawy:

Gulasz jagnięcy, makaron bolognese



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 tworzyć 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.