



Producteur : Orealios Gaea

Couleur : Blanc

Appellation : Robola de Céphalonie

Type de produit : Vins

Pays : Grèce

Région viticole : Îles Ioniennes

Géologie du sol : Sol calcaire, graveleux et aride

Encépagement : Robola (100%)

Vinification : Extraction à froid à 8C pendant 6 heures.

Inoculation avec des levures de culture douce. Fermentation en cuves inox à 15-17C

Élevage : En cuves inox

Aspect gustatif : Un vin jeune et frais, avec une acidité croquante, du corps et de la structure

Aspect olfactif : Arômes d'agrumes, pamplemousse et citron, ainsi qu'une légère touche herbacée

Le domaine :

Dans ce terroir particulier, entre montagne et mer, génération après génération, les 300 vignerons de "Orealios Gaea" cultivent leurs vignes et produisent les vins uniques de Céphalonie.

Les raisins sont vendangés dans de petits conteneurs de 20 kilos, de sorte que les produits de la récolte arrivent intacts à la cave en quelques heures.

La cave est située au cœur de la zone Robola, près du monastère d'Agios Gerasimos. Bien que construit selon l'architecture traditionnelle locale, elle est dotée des moyens de vinification et de conditionnement les plus modernes, et comprend des machines pour la récolte, l'égrappage et le foulage des raisins, des pressoirs pneumatiques ainsi qu'un système complet de fermentation contrôlée avec refroidissement. La cave souterraine dispose de fûts de chêne et d'une ligne d'embouteillage automatisée.

<https://www.orealios.gr/en/vineyard/#oinopoiisi>