



Producteur : Orealios Gaea

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 34.00 \$

Appellation : Robola de Céphalonie

Type de produit : Vins

Pays : Grèce

Région viticole : Îles Ioniennes

Géologie du sol : Sol calcaire, graveleux et aride.

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 , 3 mois sur lies fines.

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 utilisés pour San Gerasimo proviennent de vignobles semi-montagneux et sont cultivés suivant des techniques traditionnelles qui offrent de faibles rendements et une qualité exquise. 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>