

## Μελισσέα

### Οίνος

Διαυγές, χρυσοκίτρινο χρώμα συνδυασμένο άριστα με ένα βαρύ, εξαιρετικά ευδιαστό μπουκέτο άγριων λουλουδιών. Γευστικά παρουσιάζει ένα πλούσιο σώμα με καλή δομή όπου ανταγωνίζονται με επιτυχία το μέλι και τα ώριμα φρούτα. Στρογγυλό, με μία τραγανή και εύρωστη οξύτητα που σε συνδυασμό με τη μακριά και απαλή επίγευση αναδεικνύουν αυτόν τον οίνο ως έναν από τους καλύτερους του είδους.

### Ποικιλία

Μοσχάτο λευκό 100%.

### Οινοποίηση

Τα σταφύλια είναι λιαστά, δηλαδή εκτίθενται για περίπου τρεις με τέσσερις ημέρες στον ήλιο. Με την ευεργητική επίδραση του ήλιου αφυδατώνονται και αποκτούν αυξημένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αρώματα. Κατόπιν πραγματοποιείται λευκή οινοποίηση για παραγωγή γλυκού οίνου, με αλκοολική ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία 22°C.

### Ιδανικό Ταίριασμα

Η Μελισσέα σερβίρεται σε ποτήρι flute, στους 6-8°C και συνοδεύει άριστα ψημένα αμύγδαλα, μαλακά αλμυρά τυριά (roquefort, κοπανιστή Μυκόνου, gorgonzola), παγωτά και φρούτα sorbet, κρέμες (καραμελέ, crème brûlée, panna cotta).

