



GENERAL INFORMATION

Origine	Région mer Egée - Denizli & Tokat
Cépages	%60 Sultaniye - %40 Narince
Fermentation	Fermenté dans les réservoirs " stainless"
Maturation	Réservoirs stainless
Production	10.000 bouteilles

ANALYSES

Alcool	12,5% (V/V)
T. Acidity	2,85 g/l (Sulphuric acid)
pH	3,60
V. Acidity	0,22 g/l (Sulphuric acid)
SO₂(F)	23 mg/l
SO₂(T)	100 mg/l
Sucre résiduel	2,0 g/l

Notes dégustations

Couleur	Jaune brillant
Nez	Intense de fruits tropicaux
Palais	Bien balancé, belle acidité et saveurs de fruits blancs

Accords mets et vins:

Le myrina blanc sera a son meilleur servi de 6-8° C. Il fait un parfait vin comme apéro et accompagnera le poulet grillé, fromages frais et salades.