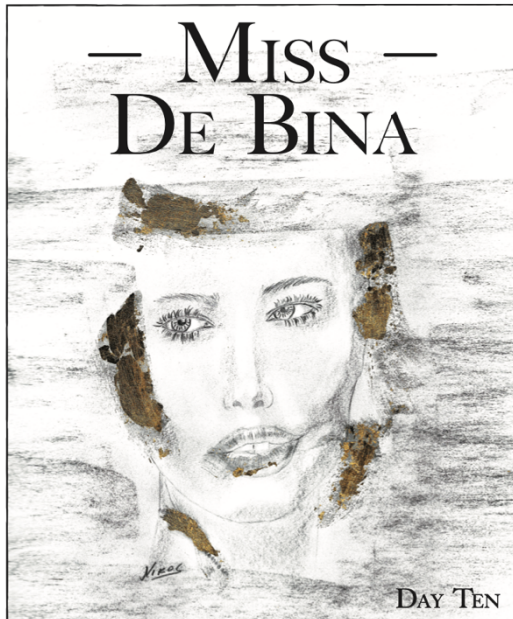




JIMA  
— WINERY —

## WINE DATASHEET DAY-10-



JIMA  
— WINERY —  
LES VIGNERONS



JIMA  
— WINERY —

V. Mr Stefanos

Varietal Wine from Debina  
(indigenous Greek variety)

Ποικιλιακός  
Οίνος Ντεμπίνα

[www.jimawinery.com](http://www.jimawinery.com)

Dry White Wine  
from Greece

Bottling: May 2022

Lot. D.221

13,5% vol

750ml

Περιέχει Θειώδη - Contains Sulfités - Enthält Sulfité  
Contient des Sulfités - Contiene Sulfitos - Contiene Solfiti  
Innehåller Sulfitér - Zawiera Siarczyny - Permban Sulfité

Stork  
returns  
to our  
grandfather's  
land Kalomodía,  
a few miles  
away from  
Ambracian Gulf,  
for each  
unique vintage,  
during  
budburst...

Produced  
& Bottled  
by Jima P.C.  
Kalomodía  
Arta, 47100  
Greece

### Tasting notes "Panos Jimas MSc DipWSET, May of 2022"

*The appearance is gold. Gentle aromas of lime, green apple and pineapple. In the palate the flavours are intense, juice of blood orange, apricot, peach and white flowers are dominant. A slight phenolic grip and wet stone flavour support its firm structure. The acidity is vibrant and the alcohol well integrated. The touch with fine lees added an oily texture and the old vines offered fruit depth. The finish is long and refreshing. Pairing with fried red mullet, shells, pasta with sea food and lobster are recommended for gastronomic experiences.*

*Η «Miss De Bina -Day10» έχει χρυσαφένια εμφάνιση. Τα λεπτά της αρώματα θυμίζουν λάιμ, πράσινο μήλο και ανανά. Στο στόμα το φρούτο έχει μια φαινολική δομή και ένταση που εκπλήσσει, ζουμερό σαγκουίνι, βερίκοκα, ροδάκινα και λευκά άνθη ζωντανεύουν από τη λεμονάτη οξύτητα. Η παραμονή με τις φίνες οινολάσπες έχει χαρίσει λιπαρή υφή και τα γέρικα αμπέλια βάθος και διάρκεια. Συνδυασμοί με τηγανιτά μπαρμπούνια, οστρακοειδή και αστακομακαρονάδες θα δώσουν γαστρονομικές απολαύσεις υψηλού επιπέδου.*



## Technical information

Name	<b>Miss De Bina –Day10</b>
Vintage	<b>2021</b>
Vigneron	<b>Stefanos</b>
Type	<b>Varietal Wine - dry White</b>
Varieties	<b>100% Debina (Greek indigenous)</b>
Alcohol	<b>13,6 % vol</b>
pH	<b>3,13</b>
T. acidity	<b>6,9 g/L</b>
Alcoholic fermentation	<b>Cultured yeast</b>
Malolactic conversion	<b>No</b>
Maturation	<b>On lees with stirring eight (8) months</b>
Stabilization	<b>Cold stabilised – low portion of bentonite (300/tn)</b>
Fining	<b>No</b>
Filtration	<b>Yes</b>
Bottle	<b>Bourgogne type –750ml</b>
Cork	<b>Diam 5 P015</b>
Label	<b>by “Nikos”</b>

The winegrower

Panos Jimas DipWSET  
MSc Chemist Oenologist