

Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Familia

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τύπος:	Λευκός Ξηρός Οίνος
Εσοδεία:	2018
Ποιοτική Κατάταξη:	Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Υπό-περιοχή:	Σαντορίνη
Ποικιλία (ποσοστό %):	Ασύρτικο 100%
Παραγωγή Φιαλών:	17.000

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ (%):	14,3
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος / lt):	0,49
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος / lt):	5,7
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	133
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	35
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):	3,6
pH:	3,11

Ετικέτα



ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων: Πύργος Σαντορίνης

Υψόμετρο: 200 έως 300 m

Έδαφος: Ηφαιστιογενές, κίσηρης και λάβα

Κλίμα: Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια

Απόδοση: 180 κιλά/στρέμμα

Ηλικία αμπελιών: 15 - 80 χρονών

Ημερομηνία τρυγητού: Αρχές Αυγούστου 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τύπος: Λευκός
Μέθοδος: Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν σε ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Απ' ευθείας πίεση στεμφύλων με ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία (17-18°C) με γηγενείς ζύμες. Το κρασί ωρίμασε για 6 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές και μετέπειτα εμφιαλώθηκε αφιτράριστο.

Ωρίμανση

Δεξαμενή: 6 μήνες
Διαδικασία ωρίμανσης: Όχι
Δυναμικό παλαίωσης: Άνω των 5 χρόνων

Γευστικά χαρακτηριστικά

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Αρώματα λεμονιού/μοσχολέμονου και λευκών ανθέων. Υψηλή ορυκτώτητα και αλατότητα. Μαλακό και αέρινο στο στόμα με αναζωογονητική οξύτητα και μακριά επίγευση.

Πρόταση σερβιρίσματος: Πιάτα οστρακοειδών, πράσινες σαλάτες, σπαράγγια σερβιρισμένα με λευκή σάλτσα και τοπικά κυκλαδίτικα τυριά και κρεατικά. Σερβίρεται στους 12-14°C.

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakisexports@gmail.com

M.: +306981107180