

Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ-ΣΚΥΤΑΛΗ ΒΕΡΕΛΙ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τύπος:	Λευκός ξηρός οίνος
Εσοδεία:	2016
Ποιοτική κατάταξη:	Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Υποπεριοχή:	Σαντορίνη
Ποικιλίες (ποσοστό %):	Ασύρτικο 100%
Συνολική παραγωγή φιαλών:	200 magnum

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ (%):	14
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος / lt):	0,63
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος / lt):	6,5
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	105
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	35
Ανάγωνα σάκχαρα (gr/lt):	2,6
pH:	3,14

ΕΤΙΚΕΤΑ



ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων:
Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου
Υψόμετρο: 100 έως 300 μέτρα
Έδαφος: Ηφαιστιογενές, κίσηρης και λάβα
Κλίμα: Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια
Απόδοση: 200 κιλά / στρέμμα
Ηλικία αμπελώνων: 40 - 80 χρονών
Ημερομηνία τρυγητού: 1^ο μισό Αυγούστου 2016

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 με τις οινολάσπες για 12 μήνες και ακολούθησε ωρίμανση σε γαλλικό δρύινο για επιπλέον 12 μήνες. Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δεξαμενή: 12 μήνες
Βαρέλι: 12 μήνες
Τύπος Βαρελιού: Γαλλική Δρυς
Χωρητικότητα: 300 L
Χρήσης: 3^{ης}

Δυναμικό παλαίωσης: Άνω των 7 ετών

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κίτρινο χρώμα με ευδιάκριτες χρυσαφί ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και μελιού. Δυναμικό και έντονο στο στόμα με ζωνρή οξύτητα. Έντονη ορυκτώτητα και μακριά επίγευση που διαρκεί.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Μεγάλα ψάρια, κρέας όπως πουλερικά και χοιρινό η μοσχάρι μαγειρεμένο σε σάλτσα η μη, ταιριάζει επίσης και με κρεμμώδη τυριά και καπνιστά τυριά .

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14-16°C.

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakishospitality@gmail.com

M.: +306981107180