



HATZIDAKIS
SANTORINI

Τεχνικό φυλλάδιο

Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ-ΣΚΥΤΑΛΗ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τύπος:	Λευκός ξηρός οίνος
Εσοδεία:	2017
Ποιοτική κατάταξη:	Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Υποπεριοχή:	Σαντορίνη
Ποικιλίες (ποσοστό %):	Ασύρτικο 100%
Συνολική παραγωγή φιαλών:	8.900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ (%):	14,5
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος / lt):	0,56
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος / lt):	6,2
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	90
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	35
Ανάγωνα σάκχαρα (gr/lt):	2,5
pH:	3,07

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: 150 κιλά / στρέμμα
Ηλικία αμπελώνων: 40 - 80 χρονών
Ημερομηνία τρυγητού: 1^ο μισό Αυγούστου 2017

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) και γηγενείς ζύμες. Το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες για 12 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιltrάριστο.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δεξαμενή: 12 μήνες
Διαδικασία ωρίμανσης: Όχι
Δυναμικό παλαίωσης: Άνω των 7 ετών

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ήπιο κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Δυναμικό και έντονο στο στόμα με ζωηρή οξύτητα. Έντονη ορυκτότητα και μακριά επίγευση που διαρκεί.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ

Μεγάλα ψάρια, κρέας όπως πουλερικά και χοιρινό κρέας, ταιριάζει επίσης και με κρεμμώδη τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 12-14°C.

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakishospitality@gmail.com

M.: +306981107180