

**Τεχνικό φυλλάδιο
Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ- CUVÉE No 15**

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Χαρακτηριστικά κρασιού: | Λευκός ξηρός οίνος/βιολογικός |
| Εσοδείας: | 2017 |
| Ποιοτική κατάταξη: | Π.Ο.Π |
| Περιοχή: | Σαντορίνη |
| Ποικιλίες (ποσοστό %): | Ασύρτικο 100% |
| Συνολική παραγωγή φιλών: | 4.200 |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| | |
|--|------|
| Αλκοόλη (%): | 14,5 |
| Πτητική οξύτητα (gr οξικό οξύ / lt): | 0,83 |
| Ολική οξύτητα (gr tartaric acid / lt): | 6,50 |
| Ολικό SO ₂ (mgr/lt): | 95 |
| Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt): | 30 |
| Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt): | 2,2 |
| pH: | 3,11 |

ΕΤΙΚΕΤΑ



**ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ
(βιολογικής καλλιέργειας)**

| | |
|----------------------|--|
| Τοποθεσία αμπελώνων: | Σαντορίνη / Χωριά Πύργου , Εμπορίου. |
| Υψόμετρο: | 70 έως 220 m |
| Εδαφος: | Ηφαιστιογεννές, κίσηρης και λάβα |
| Κλίμα: | Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια |
| Απόδοση: | 130 κιλά/στρέμμα |
| Ηλικία αμπελώνων: | 10 - 40 χρόνων |
| Ημερομηνία τρύγου: | 2 ^ο μισό Αυγούστου |

Οινοποίηση

| | |
|----------|---|
| Τύπος: | Λευκό |
| Μέθοδος: | Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν σε ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυσταλλοποίηση 12 ωρών. Η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και ελεγχόμενη θερμοκρασία 17-18°C διαρκώντας 45 ημέρες. Το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες για 6 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιτράριστο. |

Ωρίμανση

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Δεξαμενές: | 6 μήνες |
| Διαδικασία ωρίμανσης: | Παραμονή στις οινολάσπες |
| Δυναμικό παλαίωσης: | Το λιγότερο 5 χρόνια |

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Μέτριο κιτρινοπράσινο χρώμα. Αρώματα φρέσκων εσπεριδοειδών, νότες αγκοκλήματος, μικρών λευκών ανθέων και χαμομηλιού. Λεπτό άρωμα μαστίχας. Κομψή και διακριτική αίσθηση στον ουρανίσκο, μακρά και ορυκτώδης επίγευση με οξύτητα που διαρκεί και αίσθηση αλατότητας.

Πρόταση σεβρίσματος: οστρακοειδή, μακαρονάδες θαλασσινών, ψάρια, λιπαρά ψάρια (π.χ. τόνος, σολομός) και λιπαρά τυριά. Σεβίρεται στους 12-14°C.

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakishospitality@gmail.com

M.: +306981107180