

Τεχνικό φυλλάδιο

Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΙ-VINSANTO

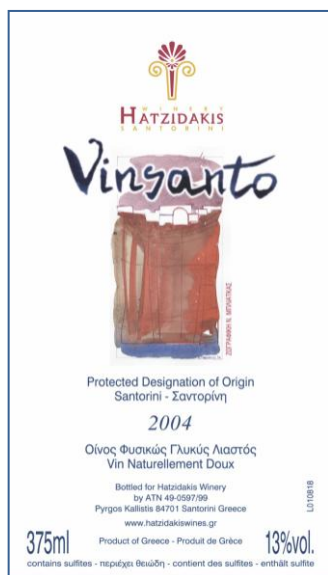
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τύπος:	Λευκός φυσικώς γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια.
Εσοδείας:	2004
Ποιοτική κατάταξη:	Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Υποπεριοχή:	Σαντορίνη
Ποικιλίες (ποσοστό %):	Ασύρτικο 80%, Αιδάνι 20%
Συνολική παραγωγή φιαλών:	3600 φιάλες των 375 ml

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ (%):	12,6
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος / lt):	1,65
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος / lt):	8,9
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	29,0
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	10
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):	255
pH:	2,98

ΕΤΙΚΕΤΑ



ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων:	Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου
Υψόμετρο:	100 έως 300 m
Έδαφος:	Ηφαιστειογενές, κίσηρης και λάβα.
Κλίμα:	Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια.
Απόδοση:	200 κιλά/στρέμμα
Ηλικία αμπελιών:	100 χρονών
Ημερομηνία τρυγητού:	2 ^ο μισό Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τύπος:	Λευκός
Μέθοδος:	Υπερώριμα σταφύλια λιάζονται για 10 με 15 μέρες. Μετά την πίεση το γλεύκος ζυμώνεται με επιλεγμένες ζύμες για 3 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία 20 – 22 °C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δεξαμενή:	3 μήνες
Διαδικασία ωρίμανσης:	Δρύινα βαρέλια
Διάρκεια:	14 και άνω χρόνια
Τρόπος παλαίωσης:	Σε κελάρια σπηλιάς

ΒΑΡΕΛΙΑ

Μέγεθος:	225 και 500 lt
Χρήση:	5 ^{ης} χρήσης
Προέλευση ξύλου:	Γαλλία και Νότια Ευρώπη
Κάψιμο:	Όχι

Δυναμικό παλαίωσης: Άνω των 30 χρόνων

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με καραμελέ ανταύγειες, έντονα αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως σταφίδα, μέλι και καραμέλα βουτύρου με ορυκτώδη χαρακτήρα. Γεμάτο και βελουδένιο στο στόμα με γλυκύτητα που ισορροπεί με την αναζωογονητική οξύτητα. Μακριά επίγευση από ζαχαρωμένες φλούδες πορτοκαλιού.

Πρόταση σερβιρίσματος: Μόνο του αλλά και με σοκολάτα, ανατολίτικα γλυκά αλλά και με foie gras και έντονα τυριά π.χ. Roquefort.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: στους 12 °C

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakishospitality@gmail.com

M.: +306981107180