

## Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ-ΑΙΔΑΝΙ

### Χαρακτηριστικά κρασιού

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Είδος:	Λευκός ξηρός οίνος
Εσοδεία:	<b>2017</b>
Ποιοτική κατάταξη:	Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ
Ποικιλίες (ποσοστό%):	Αιδάνι 100%
Συνολική παραγωγή φιαλών:	4400

Αλκοόλη(%):	13,8
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέως / lt):	0,57
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέως / lt):	4,9
Ολικό SO <sub>2</sub> (mgr/lt):	105
Ελεύθερο SO <sub>2</sub> (mgr/lt):	30
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):	2,7
pH:	3,35

### ΕΤΙΚΕΤΤΑ



### ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων:	Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου, Εμπορείου
Υψόμετρο:	70 έως 330 m
Έδαφος:	Ηφαιστειογενές, κίσηρης και λάβα
Κλίμα:	Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια
Απόδοση:	150 κιλά/στρέμμα
Ηλικία αμπελιών:	10 - 20 χρόνια
Ημερομηνία τρυγητού:	1 <sup>ο</sup> μισό Σεπτεμβρίου

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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 16 έως 18°C διαρκώντας ένα μήνα. Το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες για 6 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιτράριστο.

### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δεξαμενή:	6 μήνες
Δυναμικό παλαίωσης:	2-3 χρόνια

### ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρυσοκίτρινο χρώμα. Λεπτά αρώματα γαρδένιας και μικρών λευκών ανθέων. Αρώματα εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πυρηνόκαρπων φρούτων, νότες λεμονόχορτου. Κομψή υφή, μετρίου σώματος με βουτυράτη και αλμυρή επίγευση.

**Πρόταση σερβιρίσματος:** Ελαφριά λευκά τυριά, δροσερές σαλάτες και πλατό φρούτων. Προτεινόμενη θερμοκρασία 12-14°C.

[www.hatzidakiswines.gr](http://www.hatzidakiswines.gr)

email: [hatzidakishospitality@gmail.com](mailto:hatzidakishospitality@gmail.com)

M.: +306981107180