

ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Λαμπερό, λευκόκιτρινο χρώμα

ΑΡΩΜΑ: Φρέσκο, καθαρό με πρωτογενή αρώματα εσπεριδοειδών, πεπονιού και γκρέιπφρουτ.

ΓΕΥΣΗ: Δροσερό, νευρικό με μεσαία δομή και αρωματική επίγευση που διαρκεί.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Κοτόπουλο, γαλοπούλα καθώς και λιπαρά ψάρια (φαγκρί, τσιπούρα, συναγρίδα, τσιπούρα). Επίσης συνοδεύει άριστα πιάτα ορεκτικών, τυριά, φρούτα και σαλάτες

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 7-10°C



ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΙΞΗΣ ΛΕΥΚΟ 2021

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μοσχοφίλερο, Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer
ΕΣΟΔΕΙΑ: 2021
ΠΕΡΙΟΧΗ: Αρκαδία
ΧΩΡΑ: Ελλάδα
ΕΝΔΕΙΞΗ: ΠΓΕ Αρκαδία
(Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ: επικλινή εδάφη με κλίση έως 10%, πηλώδη έως αργιλοπηλώδη καλά στραγγιζόμενα, επίπεδα εδάφη με σύσταση αργιλώδη έως αργιλοπηλώδη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ: 12-45 χρόνια

ΑΠΟΔΟΣΗ: 8.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οινοποίηση σταφυλιών από τις ποικιλίες Μοσχοφίλερο, Chardonnay και Riesling με στόχο την παραγωγή ενός αρωματικού, καθημερινού και ιδιαίτερα ευχάριστου κρασιού. Μετά τον χειρονακτικό τρυγητό τα σταφύλια έρχονται στο οινοποιείο όπου και ψύχονται στους 10 °C . Ακολουθεί χειροδιαλογή , εν συνεχεία εκραγισμός και μερική έκθλιψη και είσοδος του σταφυλοπολτού στο πιεστήριο. Εφαρμόζουμε την τεχνική της προζυμωτικής εκχύλισης , 3 – 5 ώρες για το Μοσχοφίλερο και 6-8 ώρες για το Chardonnay, και 2 - 4 ώρες για το Riesling σε χαμηλή θερμοκρασία παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Μετά την ήπια πίεση των σταφυλιών το γλεύκος οδηγείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές όπου και ηρεμεί πριν την στατική απολάσπωση. Η ζύμωση διεξάγεται με χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμομυκήτων. Το Μοσχοφίλερο ζυμώνει και ωριμάζει εξ' ολοκλήρου σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Τα Chardonnay και Riesling ξεκινούν την ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ενώ στα τέλη της περνούν μικρό χρονικό διάστημα της ζωής τους σε δρύινα βαρέλια με τακτική ανάδευση των φίνων λασπών. Ακολουθεί ανάμειξη σε τελικό στάδιο, ήπια διήθηση και η εμφιάλωση.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 12,5 % vol

ΠΗΤΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 0.31 meq/lit acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,0 gr/lit tartaric acid

pH: 3.30

ΣΑΚΧΑΡΑ: 6.4 gr/lit

ΟΛΙΚΟ SO₂: 115 ppm