

BOUTARI

ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Λαμπερό, λευκοκίτρινο χρώμα.

ΑΡΩΜΑ: Διακριτικό φρέσκο άρωμα όπου κυριαρχούν φρουτώδεις χαρακτήρες όπως μήλο, lime και αχλάδι σε συνδυασμό με λεπτές νότες από μέντα και βιολέτα.

ΓΕΥΣΗ: Δροσερή, υφάλμυρη γεύση με μέτριο σώμα, ευχάριστη οξύτητα, εξαιρετική ισορροπία και μακρά αρωματική επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Ταιριάζει άριστα με παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, οστρακοείδη και ψαρικά, λαδερά, επιλεγμένα τυριά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C



ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ: Βαθιά εδάφη πηλώδη αργιλλοπηλώδη και αμμοαργυροπιλλώδη πλουσία σε ασβέστιο και καλλιο

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ: 11-23 χρόνια

ΑΠΟΔΟΣΗ: 8.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας Σαββατιανό από πρέμνα ηλικίας 28 ετών από το φημισμένο Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα στην Κάντζα Αττικής. Συνδυασμός γευστικής δοκιμής ραγών και αναλυτικών δεδομένων για προσδιορισμό του χρόνου του τρυγητού. Χειρονακτικός τρυγητός στις χαμηλότερες δυνατές θερμοκρασίες της ημέρας. Ελαφρά ψύξη των σταφυλιών σε ψυκτικό θάλαμο. Χειροδιαλογή κατά την διάρκεια παραλαβής. Τυπική λευκή οινοποίηση με μικρή προζυμωτική εκχύλιση. Αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμομυκήτων. Ωρίμανση του οίνου σε δεξαμενή με ανάδευση των λεπτών λασπών μετά το τέλος της ζύμωσης μέχρι και την εμφιάλωση.

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΜΑΤΣΑ 2021

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Σαββατιανό

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2021

ΠΕΡΙΟΧΗ: Παλλήνη, Αττική

ΧΩΡΑ: Ελλάδα

ΕΝΔΕΙΞΗ: ΠΓΕ Παλλήνη (Βιολογικής Καλλιέργειας)-Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 12,1 %

ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 4,3 meq/lit acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 5 gr/lit tartaric acid

pH: 3.27

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,4 gr/lit

ΟΛΙΚΟ SO₂: 112