



KYP·GIANNH

ΝΤΡΟΥΜΟ 2015

Όνομα:	ΝΤΡΟΥΜΟ 2015
Τύπος:	Λευκός ξηρός
Κατηγορία:	ΠΓΕ Φλώρινα
Προέλευση:	Το αμπελοτόπι του Ντρούμο στο Αμύνταιο
Ποικιλιακή σύνθεση:	Sauvignon Blanc 100%
Ωρίμανση:	Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 3-5 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες
Δυνατότητα παλαίωσης:	2-3 έτη
Χαρακτήρας:	
Συσκευασίες:	750 ml

Αμπελώνας

Πριν από 30 χρόνια, στο αμπελοτόπι του Ντρούμο, στο Αμύνταιο, φυτεύτηκε ένας από τους παλαιότερους αμπελώνες Sauvignon Blanc στην Ελλάδα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Στο συγκεκριμένο αμπελοτόπι, το έδαφος είναι αμμώδες και συμβάλλει στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Για χρόνια, ο καρπός που προέρχεται από το Ντρούμο αποτελούσε την καρδιά για την παραγωγή της Σαμαρόπετρας.

Οινοποίηση

Η οινοποίηση του Sauvignon Blanc ξεκινά με προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10 οC για διάστημα 12 ωρών. Στόχος είναι η εξαγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος, οι οποίες στη συνέχεια θα μεταβολιστούν από τις ζύμες σε αρωματικές ενώσεις. Ακολουθεί η στατική απολάσπωση του γλεύκους και στη συνέχεια η ζύμωση, που πραγματοποιείται σε χαμηλή θερμοκρασία, 16-18°C, σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Κατά το τελευταίο μέρος της οινοποίησης, εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 3 έως 5 μηνών σε ελαφριές οινολάσπες με τη βοήθεια ενζύμων, διαδικασία που προσδίδει στο κρασί ένα πλούσιο σώμα και μια γλυκιά αίσθηση στην επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	13,4%
Πτητική οξύτητα:	0,46 g/lit
Ολική οξύτητα:	5,7 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,23
Σάκχαρα:	1,3 g/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη:	34 / 101 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Φρέσκα αρώματα από κομμένο χορτάρι και ακτινίδιο παραπέμπουν σε ένα νεοκοσμίτικο στίλ, που χαρακτηρίζεται από δυναμισμό και γοητευτική κομψότητα. Το γεμάτο στόμα και η βουτυράτη υφή ισορροπούν με την τονισμένη οξύτητα, η οποία καταλήγει σε μια παρατεταμένη, αρωματική επίγευση.

