



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΠΑΛΠΟ 2014

Όνομα:	ΠΑΛΠΟ 2014
Τύπος:	Λευκός ξηρός
Κατηγορία:	ΠΓΕ Φλώρινα
Προέλευση:	Το αμπελοτόπι Πάλπο στην περιοχή του Αμυνταίου
Ποικιλιακή σύνθεση:	Chardonnay 100%
Ωρίμανση:	Ζύμωση και παλαίωση για 8 μήνες σε καινούρια γαλλικά βαρέλια των 228 λίτρων
Δυνατότητα παλαίωσης:	3-5 έτη
Χαρακτήρας:	Στρογγυλό, με ισορροπημένη οξύτητα, πυκνό σώμα και γευστική ένταση. Συνδυάζεται με ψητά λευκά κρέατα, αστακό στη σχάρα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, μανιτάρια σε κρέμα γάλακτος, ώριμα τυριά
Συσκευασίες:	750 ml



Αμπελώνας

Το αμπελοτόπι του Πάλπο βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγεται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελοργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Εδώ τα αμπέλια του Chardonnay φυτεύτηκαν το 1990, καθώς το συγκεκριμένο terroir κρίθηκε ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια της συγκεκριμένης λευκής ποικιλίας. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά ανά στρέμμα, ενώ τα φτωχά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

Οινοποίηση

Επιλέγονται σταφύλια με υψηλό βαθμό ωριμότητας. Κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται για να περάσουν από ένα στάδιο προζυμωτικής εκχύλισης, διαδικασία που βοηθά στη λήψη περισσότερων αρωματικών ουσιών από τον φλοιό της ρώγας και συμβάλλει στη δημιουργία αρωματικών κρασιών. Ακολουθεί απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρή καλλιέργεια από επιλεγμένες ζύμες, για την έναρξη της ζύμωσης, που πραγματοποιείται σε καινούρια δρύινα βαρέλια 228 lt. Ο τύπος αυτός των βαρελιών που χρησιμοποιείται στη Βουργουνδία έχει επιλεγεί ως ο καταλληλότερος για να αναδείξει τον χαρακτήρα του Chardonnay από το αμπελοτόπι του Πάλπο. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί παραμένει στα βαρέλια όπου παλαιώνει για 8 μήνες. Το τακτικό batonnage που πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου βοηθά στη διαμόρφωση του τελικού πλούσιου χαρακτήρα του κρασιού.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	12,9%
Πτητική οξύτητα:	0,35 g/lit
Ολική οξύτητα:	4,9 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,38
Σάκχαρα:	1,8 g/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη:	39 / 114 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα σταφύλια του Chardonnay που προέρχονται από το αμπελοτόπι του Πάλπο έδωσαν το 2014 ένα κρασί με σύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών, τα οποία εμπλουτίζονται με νότες μπριος, τοσταρισμένου ψωμιού και βανίλιας από το βαρέλι. Η πλούσια γεύση και το καλοδομημένο σώμα συμπληρώνουν τον σύνθετο χαρακτήρα του κρασιού και συμβάλλουν στη δημιουργία ενός δυναμικού συνόλου, που έχει τη δυνατότητα να παλαιώσει για αρκετά χρόνια.

