



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2016



**Όνομα:** ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2016

**Τύπος:** Λευκός ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Φλώρινα

**Προέλευση:** Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος Κυρ-Γιάννη στη Σαμαρόπετρα και αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών του Αγίου Παντελεήμονα Φλώρινας

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ροδίτης 50%, Sauvignon Blanc 50%

**Ωρίμανση:** Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 2-4 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες

**Δυνατότητα παλαίωσης:** 2-3 έτη

**Χαρακτήρας:**

**Συσκευασίες:** 750 ml

### Αμπελώνας

Οι ποικιλίες Ροδίτης και Sauvignon Blanc προέρχονται από ορεινούς αμπελώνες του Αγίου Παντελεήμονα Αμυνταίου με στρεμματική απόδοση που κυμαίνεται από 600-800 κιλά ανά στρέμμα. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμώδη και συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

Συγκεκριμένα τα αμπελοτεμάχια Ροδίτη διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: (α) αυτά που έχουν υψηλό βλαστικό τείχος και έχουν δυνατότητα στάγδην άρδευσης, τα οποία παράγουν σταφύλια με έντονα αρώματα, καλή τεχνολογική ωρίμανση και ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, και (β) αυτά που έχουν χαμηλό βλαστικό τείχος, μικρή απόσταση μεταξύ του εδάφους και των βραχιόνων του πρέμνου, χωρίς δίκτυο στάγδην άρδευσης, τα οποία δίνουν χαμηλά φορτία σταδιακής και όψιμης ωρίμανσης με χαρακτηριστική οξύτητα και όγκο στόματος ικανό να δώσει λευκά κρασιά παλαίωσης.

### Οινοποίηση

Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση, σε ένα μέρος του Ροδίτη, και σε όλη την ποσότητα του Sauvignon Blanc. Για την τεχνική αυτή επιλέγονται τα σταφύλια με το πλουσιότερο δυναμικό αρωμάτων και κυρίως αυτά με τη μεγαλύτερη οξύτητα. Στόχος είναι η εξαγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος, όπου στη συνέχεια θα μεταβολιστούν από επιλεγμένες ζύμες σε αρωματικές ενώσεις. Ακολουθεί στατική απολάσπωση του γλεύκους, η διάρκεια της οποίας καθορίζεται από την ποιότητα της πρώτης ύλης (όσο πιο ανώριμη, τόσο πιο διαυγής θα οδηγηθεί για ζύμωση ο μούσος). Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 16-18°C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Κατά το τελευταίο μέρος της οινοποίησης, εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 2 έως 4 μηνών σε ελαφριές οινολάσπες με τη βοήθεια ενζύμων, διαδικασία που προσδίδει λιπαρότητα στο τελικό χαρμάνι.

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

**Αλκοολικός βαθμός:** 12,5 %  
**Πτητική οξύτητα:** 0,31 g/lit  
**Ολική οξύτητα:** 5,3 g/lit  
**Ενεργός οξύτητα (pH):** 3,30  
**Σάκχαρα:** 1,4 gr/lit

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Στη μύτη κυριαρχούν τα αρώματα ακτινίδιου, πράσινου πεπονιού και εσπεριδοειδών, χαρακτηριστικά ενός Sauvignon Blanc με πράσινο, δροσερό χαρακτήρα. Στο στόμα, ο Ροδίτης προσφέρει δομή και τραγανή οξύτητα, η οποία στηρίζει τη γευστική ένταση και καταλήγει σε μια παρατεταμένη, νόστιμη επίγευση.

