



ΠΑΛΠΟ SINGLE VINEYARD

Σύνθεση: 100% Chardonnay

Σοδειά: 2016

Τύπος: Λευκός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Estate Grown: 100% / Single Vineyard

Προέλευση: Απο το αμπελοτόπι Πάλπο στην περιοχή του Αμυνταίου.

Βαρέλι: 8 μήνες σε νεα γαλλικά δρυινα βαρέλια

Παλαιωση: 6-7 έτη

Ανάλυση: Alc. 13,5% **Ολική Οξύτητα:** 6,0 g/l

pH 3,20 **Υπ. Σάκχαρα:** 1,7 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Βαρελάτο Chardonnay με πολύπλοκη δομή και ώριμο χαρακτήρα. Στη μύτη έντονα αρώματα δρύινου βαρελιού που ανοίγουν αρωματικά μονοπάτια λευκών λουλουδιών, άνθη εσπεριδοειδών και πυρινόκαρπων φρούτων. Γεμάτο στόμα με βελούδινη επίγευση και χαρακτηριστική οξύτητα που υπογραμμίζει υπέροχα το σύνολο. Συνδυάζεται με αρωματικά ριζότο λαχανικών ή θαλασσινών, ψάρια ψητά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με λευκή σάλτσα και σολομό.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το αμπελοτόπι του Πάλπο βρίσκεται σε υψόμετρο 600μ. και υπάγεται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής 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 αμώδη 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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Επιλέγονται σταφύλια με υψηλό βαθμό ωριμότητας. Κατά την άφιξη 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.