

ΤΑΡΣΑΝΑΣ SINGLE VINEYARD

Σύνθεση: 100% Ασύρτικο
Σοδειά: 2016
Τύπος: Λευκός Ξηρός
Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα
Estate Grown: 100% / Single Vineyard
Προέλευση: Αμπελώνας Σαμαρόπετρα,
Αγ. Παντελεήμονας, Φλώρινα
Βαρέλι: 8 μήνες σε νεα γαλλικά δρυινα βαρέλια
Παλαιωση: 2-3 έτη
Ανάλυση: Alc. 13,5% **Ολική Οξύτητα:** 5,4 g/l
pH 3,19 **Υπ. Σάκχαρα:** 1,7 g/l

» • ΤΡΥΓΟΣ 2017

Η φετινή χρονιά ξεκίνησε με ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες, οι οποίες συνεχίστηκαν μέχρι τον Απρίλιο. Η χαλαζόπτωση του Μαΐου επηρέασε αρκετά φυτά με αποτέλεσμα η συγκομιδή να είναι μικρότερη σε σχέση με άλλες χρονιές. Το ιδιαίτερα ξηρό και θερμό καλοκαίρι, βοήθησε στην γρηγορότερη ωρίμανση και ένα αρμονικό τρύγο. Το 2017 θα είναι μια αρωματική χρονιά για το Ασύρτικο του Αμυνταίου.

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στην όψη, έντονο - λαμπερό κίτρινο χρώμα, στη μύτη διακριτικά αρώματα μήλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Στον ουρανίσκο πυκνό, με ευχάριστη υφή, αναδεικνύει αρώματα πυρινόκαρπων φρούτων και νότες ξύλου που ενισχύονται από την δροσερή οξύτητα. Μακρά επίγευση με ελαφριά αλμυρότητα, σε μια ιδανική ισορροπία στα αρώματα του βαρελιού. Συνδιάζεται με μεσογειακά πιάτα με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά, πράσινες δροσερές σαλάτες όπως και πιάτα της Ιαπωνικής κουζίνας.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το αμπέλι του Ασύρτικου φυτεύτηκε το 2004, στο λόφο της Σαμαρόπετρας σε υψόμετρο 700 μ. εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου, στον Αγ. Παντελεήμονα. Το συγκεκριμένο terroir κρίθηκε ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια της συγκεκριμένης λευκής ποικιλίας λόγω του μικροκλίματος της περιοχής, του υψόμετρου και των χαμηλών θερμοκρασιών. Ο αμπελώνας διαθέτει βορειοδυτικό προσανατολισμό, ενώ η κλίση και το μικρό βάθος του εδάφους ευνοούν την αποστράγγιση του νερού. Το αβαθές και φτωχό έδαφος περιορίζει επίσης τη ζωηρότητα και παραγωγικότητα του αμπελιού με αποτέλεσμα να έχουμε μικρότερες αποδόσεις και καλύτερες ωριμότητες, αφού στην περιοχή του Αμυνταίου, το Ασύρτικο θεωρείται μέσο όψιμη ως όψιμη ποικιλία.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται και περνούν από ένα στάδιο προζυμωτικής εκκύλισης. Ακολουθεί απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρή καλλιέργεια από επιλεγμένες ζύμες, για την έναρξη της ζύμωσης, που πραγματοποιείται σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια 228 lt. 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.

