

ΝΤΡΟΥΜΟ SINGLE VINEYARD



Σύνθεση: 100% Sauvignon Blanc

Σοδειά: 2017

Τύπος: Λευκός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Estate Grown: 100% / Single Vineyard

Προέλευση: Απο το αμπελοτόπι Ντρούμο στην περιοχή του Αμυνταίου

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

Παλαιωση: 4-5 έτη

Ανάλυση: Alc. 13,8% vol. **Ολική Οξύτητα:** 6,1 g/l

Πτητική Οξύτητα: 0,32 g/l **pH** 3,18 **Υπ. Σάκχαρα:** 2,1 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Τυπικό Sauvignon Blanc με εξωτικό χαρακτήρα απο την ψυχρή περιοχή του Αμυνταίου. Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα στην όψη, στη μύτη μεταμορφώνεται συνεχώς και παρουσιάζει αρώματα απο πράσινες πιπεριές, άγουρο πεπόνι, νότες απο γρασίδι και σπαράγγια. Στο στόμα κρεμώδες, δροσιστικό, με πλούσιο όγκο, τονισμένη οξύτητα και διάρκεια. Ταίριαζει με σαλάτες, πιάτα ψαρικών και λαχανικών αλλά απολαμβάνεται και ως ένα δροσερό απεριτίφ.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση του Sauvignon Blanc ξεκινά με προζυμωτική εκκύλιση 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.