

## ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ



**Σύνθεση:** SAUVIGNON BLANC 100%

**Σοδειά:** 2020

**Τύπος:** Λευκός Ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Φλώρινα

**Προέλευση:** Αμπελώνας Σαμαρόπετρα, Αγ. Παντελεήμονας, Φλώρινα

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

**Παλαίωση:** 2-3 έτη

**Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:**

**Αλκοολικός Βαθμός:** 13,5% **Πτητική Οξύτητα:** 0,49 g/l

**Ολική Οξύτητα:** 5,3 g/l, **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,42

**Σάκχαρα:** 1,5 g/l

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας της Σαμαρόπετρας βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα, σε υψόμετρο 750μ. και υπάγεται στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου. Η στρεμματική του απόδοση κυμαίνεται Από 600-800 κιλά ανά στρέμμα. Ο προσανατολισμός του αμπελώνα είναι δυτικός με μέση κλίση έως 15%. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμόδη και φτωχά συμβάλλοντας στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκκύλιση σε όλη την ποσότητα του Sauvignon Blanc με στόχο να αυξηθεί η αρωματική ένταση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση του γλεύκους, η διάρκεια της οποίας καθορίζεται από την ποιότητα της πρώτης ύλης. 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, ώστε να αυξηθεί ο όγκος του τελικού προϊόντος.

### » • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Στην όψη λαμπερό λευκό με πράσινες ανταύγειες. Τα αρώματα του σύνθετα που δομούν την αίσθηση φρεσκάδας. Η μύτη έντονη και τυπική της ποικιλίας με έντονο χαρακτήρα πιπεριάς, κομμένου γρασιδιού, ακτινιδίου και πεπονιού. Η αρωματική παλέτα συνεχίζει με αρώματα φρέσκων λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Το στόμα πλούσιο με διάρκεια και αρωματική επιστροφή στην επίγευση. Τραγανή λεμονάτη οξύτητα. Πίνεται ευχάριστα σαν απεριτίφ και συνδυάζεται με φρέσκα ψάρια, πιάτα θαλασσινών, ασιατική κουζίνα, λευκά κρέατα, σπαράγγια ή κλασικά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας, όπως λαδερά.