



Όνομασία: ΠΑΛΠΟ

Σύνθεση: CHARDONNAY 100%

Σοδειά: 2015

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Προέλευση: Από το αμπελοτόπι του ΠΑΛΠΟ στην περιοχή του Αμυνταίου

Ωρίμαση: 8 μήνες σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια

Παλαίωση: 6-7 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 13,5% **Πτητική Οξύτητα:** 0,46 g/lit

Ολική Οξύτητα: 5,3 g/lit **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,35 **Σάκχαρα:** 2,5 g/lit

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το αμπελοτόπι του Πάλπο βρίσκεται σε υψόμετρο 700μ. 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 αμμώδη 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 άφιξή 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 ράγας 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.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πλούσιο χρυσό χρώμα που υποδεικνύει τον πλούσιο και ώριμο χαρακτήρα του Chardonnay. Στη μύτη, έντονα αρώματα δρύινου βαρελιού που συνοδεύονται από χαρακτηριστικά λευκών λουλουδιών, άνθη εσπεριδοειδών και πυρινόκαρπων φρούτων. Γεμάτο στόμα με βελούδινη επίγευση, το ΠΑΛΠΟ αναδεικνύει γεύσεις όπως το ριζότο λαχανικών ή θαλασσινών, ψάρια ψητά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με λευκή σάλτσα και σολομό.