

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ ESTATE GROWN

Σύνθεση: 100% Sauvignon Blanc

Vintage: 2018

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Προέλευση: Αμπελώνας Σαμαρόπετρα,
Αγ. Παντελεήμονας, Φλώρινα

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

Παλαιωση: 2-3 έτη

Πρώτη σοδειά: 1997

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκ. Βαθμός: 13,3%,
Πτητική Οξύτητα: 0,34 g/l, Ολική Οξύτητα: 5,8 g/l,
pH: 3,22 Σάκχαρα: 1,4 g/l



» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

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 κλασσικά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας, όπως λαδερά.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας της Σαμαρόπετρας βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα, σε υψόμετρο 700μ. 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 αμμώδη και φτωχά συμβάλλοντας στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση 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.