



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ταρσανάς Single Block 2021

Ποικιλία: Ασύρτικο (100%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το όνομα 'Ταρσανάς' δόθηκε στο block #10 της 'Σαμαρόπετρας', του αμπελώνα του Κτήματος KYP-GIANNH στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, στη Φλώρινα. Μια από τις παλαιότερες φυτεύσεις Ασύρτικου στην ευρύτερη περιοχή.

Έτος φύτευσης: 2004	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 380
Κλίση: 10%	pH εδάφους: 8.2
Έδαφος: Φτωχό, αβαθές αμμοαργιλώδες με ασβεστολιθικό υπόστρωμα	

2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ήπιος χειμώνας, ιδιαίτερα υγρός και με λίγες χιονοπτώσεις. Ψυχροί Μάρτιος και Απρίλιος. Το κρύο στις αρχές Απριλίου δεν επηρέασε σημαντικά την έκπτυξη οφθαλμών. Ο υγρός Ιούνιος δεν ήταν ιδανικός για την καρπόδεση, συμβάλλοντας σε τσαμπιά με αραιότερες ράγες. Από τα μέσα Ιουλίου, ο καιρός ήταν πολύ ξηρός και ζεστός. Εξαιτίας του καύσωνα του Αυγούστου, ασυνήθιστα υψηλές θερμοκρασίες για την περιοχή καταγράφηκαν -ακόμη και κατά τη διάρκεια της νύχτας. Αυτές οι ξηροθερμικές συνθήκες επιτάχυναν την φαινολική ανάπτυξη των φυτών, παρά ταύτα ο καύσωνας καθυστέρησε την ωρίμαση κατά 5 μέρες από το σύνηθες. Οι χαμηλές θερμοκρασίες τη νύχτα μετά τα μέσα Αυγούστου, επιτάχυναν τον περκασμό και την ωρίμαση. Ως όψιμη ποικιλία, το Ασύρτικο ευνοήθηκε από αυτές τις συνθήκες, ενώ ο ήπιος Σεπτέμβριος ήταν ιδανικός για την πλήρη ωρίμασή του.

Τρύγος: Στο block 'Ταρσανάς' πραγματοποιήθηκε με το χέρι στις 28 Σεπτεμβρίου 2021 (σχεδόν μια εβδομάδα νωρίτερα από το σύνηθες). Η παραγωγή ήταν 15% υψηλότερη από το μέσο όρο του αμπελοτεμαχίου (829 κιλά/στρ).

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων ραγών σε δονούμενη τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχονται και ακολουθεί προζυμωτική εκχύλιση. Η ζύμωση ξεκινά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και συνεχίζει σε βαρέλια γαλλικής δρυός 228 λίτρων (1^η, αλλά και 2^η και 3^η χρήσης). Ωρίμαση για 8 μήνες στα βαρέλια με περιοδική ανάδευση των λεπτών οινολασπών (bâtonnage) κατά το πρώτο μισό της περιόδου ωρίμασης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.3 gr/lt
pH: 3.15	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.0 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Μύτη με διακριτικά αρώματα μήλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Πλούσια και ευχάριστη αίσθηση στο στόμα με την οξύτητα να προσδίδει νεύρο στις γεύσεις πυρηνόκαρπων φρούτων και τις νότες βαρελιού. Μακρύ τελείωμα με λεπτές νότες αλμυρότητας, σε απόλυτη ισορροπία με το βαρέλι.

