

ΝΤΡΟΥΜΟ Single Block 2024

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



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το αμπελοτόπι 'Ντρούμο' βρίσκεται στην περιοχή του Αγίου Παντελεήμονα Αμυνταίου, σε υψόμετρο στα 700+ μέτρων και γειτνιάζει με τη λίμνη Πετρών. Η φύτευση του Sauvignon Blanc στο κομμάτι #6 ήταν μια από τις πρώτες της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή της Φλώρινας.

Έτος φύτευσης: 1989	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Αμφίπλευρο royat	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 400
Κλίση: >4%	pH εδάφους: 8.4
Έδαφος: Πηλοαμμώδες	

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Στη θερμότερη χρονιά καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου που έχει καταγραφεί στην περιοχή, ηλικία των κλημάτων έπαιξε καθοριστικό ρόλο. Στα 35 χρόνια από τη φύτευσή του Sauvignon Blanc στο συγκεκριμένο αμπελοτόπι του Ντρούμο, η πλήρης προσαρμογή του αποδεικνύεται και από τη συνέπεια και τη σταθερότητα των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών. Σε συνδυασμό με τη συστηματική δουλειά στο αμπέλι και την επιλογή στοχευμένων καλλιεργητικών τεχνικών, η ποικιλία και το αμπελοτόπι αντεπεξήλθαν στις απαιτητικές ξηροθερμικές συνθήκες της χρονιάς, με μειωμένη αλλά ποιοτική παραγωγή.

Τρύγος: Έχοντας ως βάση την αρωματική ωριμότητα και αξιοποιώντας τις λίγο ηπιότερες συνθήκες του Αυγούστου, προχωρήσαμε στον πρωιμότερο τρύγο ιστορικά για τη συγκεκριμένη ποικιλία και το αμπελοτόπι. Έγινε με το χέρι στις 18 Αυγούστου 2024, με τη στρεμματική απόδοση να αγγίζει τα 800 κιλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα διαλογής. Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση σε θερμοκρασία 10°C για 2 ημέρες. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες (15-18°C). Παραμονή σε επαφή με ελαφριές οινολάσπες για 6 μήνες, με περιοδική, ήπια ανάδευση (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 6.5 gr/lit
pH: 3.26	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 0.9 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πολύπλοκη, τυπική της έκφρασης της ποικιλίας στο terroir του Αμυνταίου, με αρώματα πράσινης πιπεριάς και γρασιδιού, λευκόσαρκου ροδάκινου αλλά και μάνγκο. Η πολύ καλή οξύτητα προσδίδει νεύρο στο κρεμώδες, πλούσιο στόμα, προσφέροντας μια εξαιρετική ισορροπία στο κρασί. Μακρά επίγευση.

