

## ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2024

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



### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, στην περιοχή της Σαμαρόπετρας. Κλίμα σχεδόν ηπειρωτικό με ψυχρούς χειμώνες και ήπια καλοκαίρια με τη συμβολή, αφενός του βόρειου ανέμου που φυσάει σταθερά στην περιοχή αφετέρου των γειτονικών λιμνών που μετριάζουν ως ένα βαθμό τις ακραίες συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς. Έτσι, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης οι θερμοκρασίες διατηρούνται ήπιες τις μεσημεριανές ώρες του καλοκαιριού, ενώ καταγράφουν σημαντική διαφορά κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας. Σε αυτό το μεσοκλίμα, σε συνδυασμό με τα αμμώδη εδάφη και το υψόμετρο (600-700 μέτρα), το Sauvignon Blanc βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες. Τα σταφύλια διακρίνονται για το αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα τους.

### 2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Στην πιο θερμή χρονιά που έχει καταγραφεί στο Αμύνταιο, με υψηλότερες μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια σχεδόν όλης της καλλιεργητικής περιόδου, η συστηματική δουλειά στον αμπελώνα διαχρονικά, η παρακολούθηση των καιρικών δεδομένων, και η γνώση/εμπειρία που οδήγησαν στην απόφαση του πότε θα τρυγηθεί το κάθε αμπελοτόπι, ήταν το σημείο-κλειδί. Ο τρύγος του Sauvignon Blanc ξεκίνησε στις 12 Αυγούστου 2024, περίπου 2 εβδομάδες νωρίτερα από το σύνθηες για την περιοχή, έχοντας ως βαρόμετρο για τη συγκεκριμένη ποικιλία το αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών κατά τον τρύγο και σε τράπεζα κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο. Προζυμωτική εκχύλιση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασίες 16-18°C. Ωρίμαση σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για περίπου 4 μήνες, κατά τη διάρκεια των οποίων γίνεται περιοδική, ήπια ανάδευση (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.4 gr/lit
pH: 3.48	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 0.9 gr/lit

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη, πράσινα αρώματα -όπως πράσινη πιπεριά, σπαράγγια, κομμένο γρασίδι- τυπικά της ποικιλίας. Νότες από λευκά άνθη, ροδάκινο και εσπεριδοειδή ακολουθούν στο φόντο. Το στόμα γεμάτο αλλά τραγανό χάρη στην καλή οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Μακρά επίγευση.

### ΔΙΑΚΡΙΣΗ

Ασημένιο Μετάλλιο στο Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2025.