

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2023

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 του βόρειου ανέμου που φυσάει σταθερά στην περιοχή, καθώς και των γειτονικών λιμνών που λειτουργούν εξισορροπιστικά στις καιρικές συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς. Έτσι, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης διατηρούνται ήπιες μεσημεριανές θερμοκρασίες το καλοκαίρι, και σημαντική θερμοκρασιακή διαφορά μεταξύ ημέρας και 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 έχουν υψηλό αρωματικό δυναμικό και υψηλή οξύτητα.

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Μια χρονιά που ξεκίνησε με έναν ασυνήθιστα ζεστό και άνυδρο χειμώνα, ενώ βροχές και χαμηλότερες από τα συνηθισμένα θερμοκρασίες ακολούθησαν σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια της Άνοιξης και τον Ιούνιο. Οι συνθήκες επέβαλαν συνεχή εγρήγορση στον αμπελώνα και επιτάχυνση εργασιών όπως το βλαστολόγημα για να βελτιωθεί ο αερισμός και η έκθεση των βλαστών στον ήλιο. Από τα μέσα του καλοκαιριού, οι θερμοκρασίες επανήλθαν στα φυσιολογικά επίπεδα βοηθώντας στην πλήρη ωρίμαση του Sauvignon Blanc. Ο τρύγος με το χέρι ξεκίνησε στις 3 Σεπτεμβρίου 2023.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασίες 16-18°C, και ωρίμαση σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για περίπου 4 μήνες, με περιοδική, ήπια ανάδευση (batonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lit
pH: 3.38	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.6 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λεμονοπράσινο χρώμα. Τυπική της ποικιλίας μύτη, με φρεσκάδα και πράσινα αρώματα -πράσινη πιπεριά, σπαράγγια, κομμένο γρασίδι-, και νότες από λευκά άνθη, ροδάκινο και εσπεριδοειδή στο φόντο. Στόμα γεμάτο αλλά τραγανό χάρη στην καλή οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Μακριά επίγευση.