



**SAUVIGNON BLANC 2022**

**100%**

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

Αλκοολικός Βαθμός	: 14,30 %
Πτητική οξύτητα	: 0,29 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,3 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,37
Σάκχαρα	: 2,1 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<b><u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u></b>	: SAUVIGNON BLANC ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / VEGORITIS
<b><u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u></b>	: ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WEISS TROCKEN WEIN
<b><u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:</u></b>	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE FLORINA

**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ:** Από ιδιόκτητο αμπελώνα 2,0 εκταριων, στη κτηματική περιοχή Αετού-Πεδινού και σε υψόμετρο 680m, απόλυτα ελεγχόμενο, με σκοπό την σωστή ανάπτυξη και διατήρηση των ισορροπιών του καρπού. Βέβαια πάντα σε σχέση με τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στη περιοχή κάθε χρονιά . Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια, γύρω στις 10-15 Σεπτεμβρίου. Οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 12000 κιλά / εκτάριο.

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση στους 8 °C, σε όλη την ποσότητα για 8 με 10 ώρες, πίεση στο πνευματικό πιεστήριο και απομάκρυνσης της φλούδας . Στόχος αυτής της τεχνικής είναι το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων, από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος . Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 14-18 C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές .

**ΩΡΙΜΑΝΣΗ:** Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης το κρασί θα παραμείνει στην δεξαμενή με τις ψιλές οινολάσπες του για 6 μήνες με περιοδική ανάδευση. Στη συνέχεια εμφιαλώνονται και παραμένουν στη φιάλη 1-2 μήνες πριν διατεθούν στην αγορά .

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ:** έως 5 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

Το χρώμα του είναι λαμπερό λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Εντυπωσιάζει η πολύπλοκη μύτη με εξωτικά αρώματα γκρέιπφρουτ, ώριμου ανανά και βοτανικές υπόνοιες καλά κρυμμένες πίσω από τον υψηλό αλκοολικό βαθμό . Το στόμα του ιδιαίτερα πλούσιο φέρνοντας την γεύση των φρούτων που βρίσκεις από την μύτη. Δροσερό με ευχάριστη οξύτητα και με μακριά γλυκιά και εκρηκτική επίγευση. Συνδυάζει απόλυτα φρέσκες καλοκαιρινές σαλάτες, караβίδες στην σχάρα και ψητά ψάρια. Πίνεται δροσερό στους 8 – 12 °C. Εμφιαλώνεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

