



### **SPARKLING ΛΕΥΚΗ / WEISS BRUT**

#### **ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

<b>Αλκοολικός Βαθμός</b>	: 13,00 %
<b>Πτητική οξύτητα</b>	: 0,28 gr/lit οξικό οξύ.
<b>Ολική Οξύτητα</b>	: 6,8 gr/lit τρυγικό οξύ.
<b>Ενεργός Οξύτητα pH</b>	: 3,32
<b>Σάκχαρα</b>	: 12 gr/lit
<b>Περιέχει θειώδες</b>	: Ναι .

<b><u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u></b>	: ΑΦΡΩΔΕΣ ΛΕΥΚΟ ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / SPARKLING WEISS VEGORITIS
<b><u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u></b>	: ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WEISS BRUT WEIN
<b><u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:</u></b>	ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

#### **ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ:**

Από αμπελώνες απόλυτα ελεγχόμενους για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκλιμα της κάθε περιοχής , οι ποικιλίες που χρησιμοποιήσουμε στο συγκεκριμένο μπουκάλι είναι Ξινόμαυρο λευκό , Riesling , Gewurztraminer . Η απόδοσης της περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 12000 κιλά / εκτάριο και είναι από το κτήμα της ευρύτερης περιοχής του Αμυνταίου .

#### **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

Στην οινοποίηση κάθε ποικιλία γίνεται ξεχωριστά φροντίζοντας να έχουμε χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς και στην συνέχεια γίνεται το blend του τελικού προϊόντος , η δεύτερη ζύμωση για την απόκτηση των φυσαλίδων γίνεται σε δεξαμενή .

#### **ΩΡΙΜΑΝΣΗ:**

Μετά την ολοκλήρωση της δεύτερης ζυμώσεως το κρασί θα παραμείνει στην δεξαμενή με τις ψιλές οινολάσπες του για 3 τρεις μήνες , στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 1-2 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ:** μέχρι και 5 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

#### **ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

Φυσαλίδες λεπτές με μεγάλη διάρκεια , που αναδεικνύουν το blend του Ξινόμαυρου (blanc de Noir), με το ντελικάτο Riesling το αρωματικό Gewurztraminer. Αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, πράσινου τσαγιού, λεμονιού και τροπικών φρούτων , στο στόμα η ισχυροποιημένη οξύτητα με τις παιχνιδιάρικες φυσαλίδες δίνουν μια ξεχωριστή ζωντάνια . Συνοδεύει εξαιρετικά παλαιωμένα τυριά, παρμεζάνα αλλά και γραβιέρα Νάξου δίνουν μία φινέτσα στην έντονη φυσαλίδα. Πίνεται δροσερό στους 2-7°C.