



VEGORITIS

WINERY



SPARKLING ΛΕΥΚΗ / WEISS DEMI-SEC

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 13,00 %
Πτητική οξύτητα	: 0,28 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,8 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,32
Σάκχαρα	: 42,00 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

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