



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Λευκός

Sauvignon Blanc

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

Ποικιλιακή Σύνθεση: Sauvignon Blanc 100%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: Παιδιά - Αλφέτα.

Αμπελώνας: Γραμμικός ιδιόκτητος αμπελώνας 870 στρεμμάτων σε υψόμετρο 620-710 μέτρα. Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 164 στρέμματα.

Έδαφος: Αμμώδες - αμμοαργιλώδες με άριστη αποστράγγιση.

Κλίμα: Ημι-ηπειρωτικό με σημαντικές χιονοπτώσεις και ζεστό, ξηρό καλοκαίρι με ψυχρές νύχτες. Συχνή εμφάνιση βορειοδυτικών ανέμων, απουσία ανοιξιάτικου παγετού.

Τρύγος: Συλλογή σε μικρά κιβώτια και σε ατμόσφαιρα ελεγχόμενης ψύξης.

Στρεμματική Απόδοση: 785 κιλά ανά στρέμμα, 59 HL/Ha.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, παραμονή του κρασιού για τρεις μήνες στις οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, τυπική της ποικιλίας, με αρώματα, εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους, και με γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Στο στόμα είναι αρκετά γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία-δρροσιά και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση που συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ