



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ FUMÉ

Λευκός

Sauvignon Blanc

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

Ποικιλιακή Σύνθεση: Sauvignon Blanc 100%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: Στροφή.

Αμπελώνας: Γραμμικός ιδιόκτητος αμπελώνας 870 στρεμμάτων σε υψόμετρο 620-710 μέτρα. Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 13 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: 690 κιλά ανά στρέμμα, 52 HL/Ha.

Οινοποίηση - Ωρίμαση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, σε λεπτόκοκκο γαλλικό, τύπου Vosges, δρύινο βαρέλι λευκού καψίματος 225 lt, με περιοδική ανάδευση των οινολασπών για έξι μήνες.

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 σε φόντο διακριτικού ξύλου. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα. Ζωρή και μακράς διάρκειας επίγευση.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ