



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

PINOT NOIR

Ερυθρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

Ποικιλιακή Σύνθεση: Pinot Noir 100%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: “Χελώνες”, σε υψόμετρο 660 μέτρων, με βορειοδυτικό προσανατολισμό, βλέποντας το όρος Βόρας.

Αμπελώνας: Γραμμικός ιδιόκτητος-ενιαίος αμπελώνας 870 στρεμμάτων σε υψόμετρο 620-710 μέτρα.

Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 20,40 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: 480 κιλά ανά στρέμμα, 36HL/Ha.

Οινοποίηση: Αποβοστρύχωση, απουσία θλιπτηρίου, κρουεσχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, παραμονή του κρασιού για οκτώ μήνες στις οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

Παλαίωση: Κατ’ ελάχιστο δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και δώδεκα μήνες σε φιάλες. Δε φιλτράρεται και ούτε υφίσταται οποιαδήποτε κατεργασία πριν την εμφιάλωση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ιδιαίτερη φροντίδα στον αμπελώνα και ένα ευγενικό άγγιγμα στο οινοποιείο οδήγησαν στον οίνο ΑΛΦΑ PINOT NOIR.

Ένα κρασί μεγάλης αρωματικής έντασης, ισορροπίας και δομής.

Βάθος και συγκέντρωση, ισορροπημένα με φρέσκια οξύτητα και μεταλλικό χαρακτήρα με την υπογραφή του terroir. Δελεαστικό μπουκέτο σύνθετων αρωμάτων που χαρακτηρίζεται από άγρια κεράσια, ήπια μπαχαρικά, σμέουρα και με την δροσερή οξύτητα του να ελκύει κάθε εκπαιδευμένο ουρανίσκο.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.