

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ FUMÉ SAUVIGNON BLANC

Λευκός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα



Ποικιλιακή Σύνθεση: Sauvignon Blanc 100%.

Θέση: ΚΑΛΥΒΑ (23,22 στρ.) - 40°41'5.45"Β - 21°41'59.20"Α.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

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

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. Αρκετά δροσερή χρονιά χωρίς ιδιαίτερα μεγάλες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια της βλαστικής περιόδου με αποτέλεσμα να έχουμε ικανοποιητικά μεγάλο βλαστικό κύκλο και να επιτύχουμε, με θυσίες στην ποσότητα ένα υψηλό ποιοτικό αποτέλεσμα που δικαιώνει τις προσπάθειες που καταβάλαμε σε αυτή την δύσκολη αλλά προκλητική οινοποιητικά χρονιά. Τα ιδιαίτερα πλεονεκτήματα του μικροκλίματος του αμπελώνα μας, σε τέτοιες δύσκολες χρονιές δικαιώνουν την επιλογή μας για την περιοχή αυτή.

Τρύγος: 1 Σεπτεμβρίου 2015.

Στρεμματική Απόδοση: 590 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, σε λεπτόκοκκα γαλλικά, τύπου Tronçais, δρύινα βαρέλια λευκού καψίματος 225 lt, με περιοδική ανάδευση των οινολασπών για επτά μήνες.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά: Αλκοολικός τίτλος: 13% vol., Ολική οξύτητα: 7,2 g/l, Ανάγοντα σάκχαρα: 1,6 g/l, pH: 3,16.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, τυπική της ποικιλίας, με αρώματα, εσπεριδοειδών, φρούτα του πάθους, πράσινο μήλο, και γλυκιά χροιά λευκού ροδάκινου στο τέλος. Το ξύλο είναι διακριτικό δίνοντας προτεραιότητα στο φρούτο. Στο στόμα είναι γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική οξύτητα, ισορροπία-δροσιά και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση που συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος-Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.