

SIGALAS

SANTORINI



VINSANTO

Εσοδεία 2016



Ποικιλίες: Ασύρτικο 75% - Αηδάνι 25%
Τύπος: Φυσικώς γλυκός λευκός οίνος
Κατάταξη: ΠΟΠ Σαντορίνη

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα μικρά αμπελοτόπια του νησιού.

Ηλικία κλημάτων: 60+ ετών
Τρύγος: Με το χέρι, με αυστηρή διαλογή

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή με το χέρι σε δονούμενη τράπεζα. Τα σταφύλια λιάζονται για περίπου 14 ημέρες και μετά οδηγούνται στο πιεστήριο. Ζύμωση σε βαρέλια για σχεδόν 2 χρόνια. Ακολουθεί ωρίμαση για μια περίοδο τουλάχιστον 4 ετών.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός τίτλος: 9.5% Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 369.9 gr/lt
Ενεργός οξύτητα (pH): 3.09 Ολική οξύτητα (TA): 9.5 gr/lt

Σημείωση: Επιλέγουμε να παράγουμε το Vinsanto μας μόνο σε χρονιές με ικανοποιητική σοδειά σε επίπεδο ποσότητας σταφυλιών καθώς απαιτούνται σχεδόν 5 τόνοι σταφυλιού για 1 τόνο αυτού του μοναδικού φυσικώς γλυκού κρασιού της Σαντορίνης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πλούσιο χρυσό – κεχριμπαρένιο χρώμα. Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα όπως αποξηραμένο σύκο, μέλι, ξηροί καρποί και μόκα. Στο πληθωρικό στόμα με το γεμάτο συμπύκνωση και δομή σώμα, έρχεται η κοφτερή οξύτητα να προσδώσει νεύρο και ισορροπία. Μακρά και επίμονη επίγευση.

Δυνατότητα παλαίωσης: Απεριόριστη
Το κρασί είναι vegan friendly.