

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΒΑΡΕΛΙ

Ποικιλιακή Σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Εσοδεία: 2021

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Σαντορίνη

Περιοχή: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της Σαντορίνης

Ηλικία αμπελώνων: Άνω των 60 ετών

Ωρίμανση: Παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6-8 μήνες

Δυνατότητα Παλαίωσης: Άνω των 7 ετών

Τεχνικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Τίτλος: 14,5%

Ολική Οξύτητα: 5,3 g/L

Αναγάγοντα Σάκχαρα: 2,5 g/L

Ενεργός Οξύτητα (pH): 3.11

Πτητική Οξύτητα: 0,52 g/L

Οινοποίηση: Ζύμωση σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt και 500lt εφαρμόζοντας της μέθοδο *sur lies* για 6-8 μήνες. Το 90% των βαρελιών είναι νέα και το υπόλοιπο 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης

Όψη: Μέτριας έντασης λεμονί χρώμα με χρυσαφένιες ανταύγειες

Μύτη: Τα εσπεριδοειδή συνυπάρχουν σε ισορροπία με νότες από βανίλια και φουντούκι

Στόμα: Γεμάτο, λιπαρό, με νότες από ώριμα εσπεριδοειδή, ροδάκινο, μέλι συνδυάζονται με τη δροσιστική οξύτητα του Ασύρτικο και τη μεταλική επίγευση

Σερβίρεται σε θερμοκρασία: 10-11 °C

Συνοδεύει: Θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, σαλάτες, λευκά κρέατα, τυριά

