

CH

X

PN

ΕΙΔΟΣ: Chardonnay x Pinot Noir, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ξερόκαμπος, Νεμέα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Chardonnay 60% & Pinot Noir 40%

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C. Την επόμενη μέρα οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων, πιέστηκαν απαλά ώστε να παραλάβουμε τον ποιοτικότερο και καθαρό μούστο. Μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτες δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από 6 μήνες παλαίωσης με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε 21 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Ιανουάριο του 2023.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol. Ολική οξύτητα – 8,77 g/L

pH – 2,9

Υπολ. σάκχαρα – 1,8 g/L

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: Μπορεί να ανοιχθεί αμέσως ή να παλαιώσει για τουλάχιστον 24 μήνες σε δροσερό και σκιερό μέρος.

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 8-10°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με ζωηρό απαλό αχρύνιο χρώμα με πρασινωπές αποχρώσεις κι λεπτό και επίμονο κορδόνι, το Chardonnay x Pinot Noir 2020 παρουσιάζει ένα φρέσκο και έντονο φρουτώδες μπουκέτο με νότες από μήλο, αχλάδι, πεπόνι και αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων που βρίσκονται σε τέλεια ισορροπία με το διακριτικό άρωμα των ζυμών. Στον ουρανίσκο, είναι τραγανό, με το Pinot Noir να διακρίνεται ξεκάθαρα με τα αρώματα από φρέσκες φράουλες, βατόμουρα και σμέουρα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Στρείδια, αστακός, ελαφριά πιάτα με θαλασσινά, ψητά ψάρια και ψάρια με βουτυρώδεις σάλτσες.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 3 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

400 x 270 x 90 mm / 5,1 kg

