

AZZ ARDÀ

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Noir, Extra Brut

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2021

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ξερόκαμπος & Ποριά

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Αγιωργίτικο 100%

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C και στη συνέχεια οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων. Μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτές δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από μερικούς μήνες παραμονής με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτές δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε για τουλάχιστον 24 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του μέσα στη φιάλη και εκπωματίστηκε τον Ιανουάριο του 2024.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol.

Ολική οξύτητα - 7,7 g/L

pH - 3,09

Υπολ. σάκχαρα - 3,93 g/L

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

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με κομψό απαλό αχυρένιο χρώμα, με πλατινένιες αποχρώσεις και λεπτό και επίμονο κορδόνι, χαρακτηριστικό της παραδοσιακής μεθόδου, το Azzardà Blanc de Noir του 2021 αποκαλύπτει στη μύτη φρέσκα αρώματα μικρών κόκκινων μούρων, αρώματα φρυγανισμένου ψωμιού και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα πρωταγωνιστούν τα χαρακτηριστικά αρωματικά χαρακτηριστικά του Αγιωργίτικου. Οι νότες από βύσσινο, δαμάσκηνο και μύρτιλλα είναι σε εξαιρετική αρμονία με την εντυπωσιακή οξύτητα και τη μακρά, στρογγυλή και ελαφρώς τανική και μακράς διάρκειας επίγευση.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Ασιατική κουζίνα, μοσχαρίσιο καρπάτσιο, ριζότο, φρέσκα ζυμαρικά και θαλασσινά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

