

Blanc de Noir



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Noir, Extra Brut

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ξερόκαμπος, Νεμέα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Αγιωργίτικο 100%

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 Δεκέμβριο του 2022.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol. Ολική οξύτητα – 7,96 g/L

pH – 2,92

Υπολ. σάκχαρα – 5,3 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 κομψό απαλό αχυρένιο χρώμα, με πλατινένιες αποχρώσεις και λεπτό κι επίμονο κορδόνι, χαρακτηριστικό της παραδοσιακής μεθόδου, το Blanc de Noir του 2020 αποκαλύπτει στη μύτη ελκυστικά αρώματα φρυγανισμένου ψωμιού και μπριός που συνοδεύουν τα φρέσκα αρώματα από κορόμηλα, αποξηραμένα βερίκοκα και λευκά άνθη. Στο στόμα πρωταγωνιστούν τα χαρακτηριστικά αρώματα του Αγιωργίτικου. Οι νότες από βύσσινο, δαμάσκηνο και μύρτιλα είναι σε εξαιρετική αρμονία με την εντυπωσιακή οξύτητα και τη μακρά, στρογγυλή και ελαφρώς ταννική επίγευση.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Ασιατική κουζίνα, carpaccio μοσχαριού, πάπια, cheesecake φράουλας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 3 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

400 x 270 x 90 mm / 5,1 kg

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

332 x 270 x 181 mm / 9,9 kg

