

The Experiential

Chardonnay Pinot Noir



ΕΙΔΟΣ: Extra Brut

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ξερόκαμπος, Νεμέα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Chardonnay 50% x Pinot Noir 50%

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 και μεταφέρθηκε για την ολοκλήρωση της ζύμωσης σε δεύτερης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια. Μετά από 6 μήνες παλαίωσης στα βαρέλια με τις λεπτές οινολάσπες και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά και αφιλτράριστος εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε 27 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Σεπτεμβρίου του 2023.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol.

Ολική οξύτητα - 9,27 g/L

pH - 2,85

Υπολ. σάκχαρα - 5,9 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 ζωηρό αχυρένιο χρώμα και πολύ λεπτό και επίμονο κορδόνι, το The Experiential Chardonnay x Pinot Noir 2020, παρουσιάζεται με καθαρή και κομψή μύτη, χωρίς συμβιβασμούς. Ο φρουτώδης χαρακτήρας του Chardonnay είναι εμφανής, ενώ στο βάθος αναδύεται ένα ντελικάτο λουλουδάτο μπουκέτο. Ο ουρανίσκος είναι ακριβής, ευθύς κι έντονος. Κάθε στοιχείο βρίσκεται στη θέση του, συμβάλλοντας σε ένα καθορισμένο και ξεκάθαρο γευστικό προφίλ με μεγάλη φρεσκάδα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Αστακός με βούτυρο, χτένια και πλούσια πιάτα θαλασσινών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

320 x 270 x 173 mm / 10,5 kg

