

The Experiential Blanc de Gris



ΕΙΔΟΣ: The Experiential Blanc de Gris, Brut

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Αρχαία Μαντινεία

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχοφίλερο 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 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 αφιλιτράριστος εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε 19 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Ιανουάριο του 2023.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol.

Ολική οξύτητα - 6,7 g/L

pH - 3,1

Υπολ. σάκχαρα - 10,8 g/L

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

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 7-9°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με ζωηρό αχυρένιο χρώμα και πολύ λεπτό κι επίμονο κορδόνι, το Experiential Blanc de Gris 2020, είναι εξαιρετικά πολύπλοκο στη μύτη. Τα αρώματα δρύος και τα βοτανικά αρώματα ισορροπούν με αυτά των ζυμών. Στο στόμα, είναι πλούσιο, απαλό, κρεμώδες και πικάντικο. Το τελείωμα είναι μακρύ, ελαφρώς ταννικό και αναζωογονητικό.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Σολομός, τηγανητό ψάρι, πικάντικα φαγητά, ασιατική κουζίνα, τεμπούρες, τηγανητό κοτόπουλο.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

332 x 270 x 181 mm / 10,3 kg

