



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Tsantali KLIMA KLIMA ORGANIC ASSYRTIKO

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Χαλκιδική
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος
Ποικιλίες: Ασύρτικο βιολογικής καλλιέργειας



Εσοδεία 2021

Περιγραφή

Πράσινο-λεμονί χρώμα. Στη μύτη εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα σε συνδυασμό με ορυκτές και βοτανικές νύξεις. Στόμα με δροσιστική οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και τραγανό τελείωμα.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 12.7
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 2.0

Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 5.21
pH 3.09

Διακρίσεις

TEXSOM IWA 2022 - Χάλκινο
SOMMELIERS CHOICE AWARDS 2022 – Ασημένιο / 89 βαθμοί
FRANKFURT INTERNATIONAL WINE TROPHY 2022 - Χρυσό
Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2022 – Χάλκινο / 87 βαθμοί

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Άγιος Παύλος, Χαλκιδική
Έκταση: 170 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας
Υψόμετρο: Έως 200 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 20 έτη
Κλάδεμα: Αμφίπλευρο royat
Πυκνότητα φύτευσης: 270 φυτά/στρέμμα
Τελικό προϊόν/στρέμμα: 7 εκατόλιτρα

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10 °C για 6 ώρες.
Αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές σε θερμοκρασία 16-18 °C.
Bâtonnage στις λεπτές οινολάσπες με τη βοήθεια ενζύμων, διαδικασία που καθορίζει τον τελικό λιπαρό χαρακτήρα του κρασιού.

Κατάλληλο για χορτοφάγους