



ΟΝΟΜΑ	ΑΣΥΤΙΚΟ SINGLE VINEYARD
ΤΡΥΓΟΣ	2016
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος λευκός ξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	Π.Γ.Ε Παγγαίο
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Sauvignon Blanc – Ασύρτικο
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	5 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	3-5 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελοτόπι Ασβεσταριά
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών



» • **FOOD PAIRING**

Θαλασσινά και ψάρια, κοτόπουλο και χοιρινό.
Extra tip: φέτα από τσαούσι με σάλτσα Meyer.

» • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Πρόκειται για τον αμπελώνα με το όνομα ΑΣΒΕΣΤΑΡΙΑ που πήρε το όνομα του από το έδαφος που δεν είναι άλλο από καθαρός ασβεστόλιθος. Ιστορικά το μέρος χρησιμοποιούνταν από τους κατοίκους της περιοχής ως σημείο για την εξόρυξη ασβεστόλιθου για την παραγωγή ασβεστοκονιάματος για οικοδομική χρήση.

Το 2006 φυτεύονται τα πρώτα πρέμνα Ασύρτικου με σεβασμό στο ανάγλυφο και την τοπογραφία του εδάφους και έτσι διαμορφώνεται ένας αμπελώνας σε επίπεδα. Ο συνδυασμός της θαλάσσιας αύρας κατά την διάρκεια της ημέρας και του ορεινού ανέμου κατά την διάρκεια την νύκτας και το υπέδαφος, συνθέτουν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα για την ανάπτυξη του Ασύρτικου.

» • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Κλασική λευκή οινοποίηση με επιλεγμένα στελέχη ζυμών για την ποικιλία Ασύρτικο. Παραμονή σε ανοξειδωτη δεξαμενή με τις οινολάσπες για έξι τουλάχιστον μήνες. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

» • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Σχεδόν βαθύ λεμονί στο χρώμα, και καταπληκτική ώριμη έκφραση πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών, με λευκά λουλούδια και πικάντικα βότανα, και τις αρχές πετρόλ να δίνουν το στίγμα τους.

Γεμάτο και ευδαιμονικό στο στομάχι, με την οξύτητα να τρίζει κόκκαλα και το φρούτο να είναι εξαιρετικά εκφραστικό, μαζί με πικάντικο βοτανικό προσδιορισμό και λευκά άνθη, ενώ το πετρόλ συνεχίζει ως εντύπωση.

Μακρά, φαινολική, πικάντικη και ιδιαίτερα ορυκτή επίγευση.