



<b>ΟΝΟΜΑ</b>	ΑΣΥΡΤΙΚΟ SINGLE VINEYARD
<b>ΤΡΥΓΟΣ</b>	2018
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	Όινος λευκός ξηρός
<b>ΕΝΔΕΙΞΗ</b>	Π.Γ.Ε Παγγαίο
<b>ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ</b>	Ασύρτικο
<b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>	6 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
<b>ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ</b>	4-6 Έτη
<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	Αμπελοτόπι Ασβεσταριά
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	κιβώτιο 6 φιαλών
<b>ΑΛΚΟΟΛ</b>	12,5% vol



» ● **FOOD PAIRING**  
Δοκιμάστε το με θαλασσινά και ψάρια, σπαγγετάδα ala vongole  
Extra tip: vitello tonnato

» ● **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 στελέχοι ζυμών για την ποικιλία Ασύρτικο. Παραμονή σε ανοξειδωτη δεξαμενή με τις οινολάσπες για έξι τουλάχιστον μήνες. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

» ● **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**  
Μέτριο λεμονί στο χρώμα, και αγνή μύτη ανθέων λεμονιάς, με πικάντικα μπαχάρια και βότανα, εσπεριδοειδή και λίγα λευκόσαρκα. Υψηλή οξύτητα στον μέτριο όγκο του σώματος στο στόμα, με εσπεριδοειδή κατά πρώτο λόγο, και ανθικά λευκόσαρκα κατόπι, ενώ πικάντικα βότανα και μπαχάρια μένουν σταθερά, με σημαντική ορυκτή διάσταση. Πολύ καλή επίγευση, ορυκτή, λεμονάτη και μπαχαρένια, με λίγα πράσινα φρούτα.