



ΛΕΥΚΟ ΛΙΝΟ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: Riesling

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2021

Αλκοόλ: 12,0%

Σάκχαρα: 6 g/L

Ολική οξύτητα: 8,5 g/L

pH: 2,75

Αμπελώνες

Το Riesling, η αγαπημένη ποικιλία του Ρήνου, καλλιεργείται στην ορεινή Αιγιάλεια εδώ και χρόνια με σπουδαία αποτελέσματα χάρη στο υψόμετρο και το δροσερό κλίμα. Ο ιδιόκτητος βιολογικός αμπελώνας βρίσκεται στο Σύρραχο των Αγ. Θεοδώρων σε υψόμετρο 1000-1100 μ. Ιδιαίτερο αμπελοτόπι με βορινή έκθεση, φτωχό έδαφος ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζει καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και η απόδοση της εσοδείας ήταν 300kg/στρ.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2021 πραγμ αποποιήθηκε στα μέσα Σεπτεμβρη σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα και μετά από ψύξη οδηγήθηκαν στο πιεστήριο. Αφού παραλήφθηκε ο πρόρογος, ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12-15°C) μέχρι περίπου τα μέσα Οκτώβρη. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε στη δεξαμενή με τις οινολάσπες του και batonnage για περίπου 5 μήνες. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Λαμπερό αχνόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και πλούσια εσπεριδοειδή και ανθικά αρώματα. Όσο εξελίσσεται στη φιάλη, αναδεικνύονται και τα τυπικά «πετρόλ» αρώματα και η ορυκτότητα του Riesling. Στο στόμα τραγανό και αρμονικό, γεμάτο ζωντάνια, με δροσερή γεύση και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άριστα ψητά ή βραστά λαχανικά, όστρακα και άλλα θαλασσινά, τηγανητά ψάρια, αγκινάρες αλά πολιτά, ριζότα καθώς και πιάτα της ασιατικής κουζίνας. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.