



ασπρολίθι

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλία: 100% Ορεινός Ροδίτης	Τύπος: Λευκός Ξηρός	Σάκχαρα: <1 g/L
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας	Εσοδεία: 2025	Ολική οξύτητα: 6,15 g/L
Κατηγορία: ΠΟΠ Πάτρα	Αλκοόλ: 12,0%	pH: 3,35

Αμπελώνες

Τα κύρια αμπελοτόπια βρίσκονται στις περιοχές Πυργάκι, Τράπεζα και Ζήρια της ορεινής Αιγιάλειας, σε υψόμετρο 840–1100 μ. Πρόκειται για εδάφη φτωχά και άγονα ιδανικής μηχανικής σύστασης. Ο Ροδίτης που καλλιεργείται στην περιοχή είναι ο αραιόρογος ερυθρωπός (αλεπού). Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με το χέρι και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 50hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2025 ξεκίνησε τέλη Σεπτέμβρη. Τα σταφύλια έφτασαν σε άριστη ωριμότητα, με όμορφες φυσικές οξύτητες. Μετά από διαλογή της πρώτης ύλης και ελαφρά πίεση των σταφυλιών, ο πρόρογος ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C). Στη συνέχεια, πραγματοποιήθηκαν οι γευσιγνωσίες για τις τελικές αναμειξεις των οίνων που προέρχονταν από διαφορετικά αμπελοτόπια και, τέλος, η εμφιάλωση παρουσία αδρανούς αερίου. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα φρέσκων φρούτων (πράσινο μήλο, πεπόνι) με ζωηρές πινελιές εσπεριδοειδών σε υπόβαθρο ορυκτότητας, γνώρισμα των ποιοτικών κρασιών της περιοχής. Στο στόμα γεμάτο, ισορροπημένο, με φρέσκια δροσιστική οξύτητα και φρουτένια επίγευση. Συνοδεύει άριστα τη μεσογειακή κουζίνα (φέτα, πίτες, λαδερά πιάτα, μικρά κρέατα), καθώς και πιάτα ψαρικών και θαλασσινών. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10–12°C.