



Ασύρτικο

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλία: 100% Ασύρτικο

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2025

Αλκοόλ: 12,5%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 7,8 g/L

pH: 3,15

Αμπελώνες

Αμπελώνες σε υψόμετρο έως 900 μ. πάνω από τη θάλασσα. Τα αμπελοτόπια βρίσκονται στις περιοχές Κρήνη και Δάφνες της ορεινής Αιγιάλειας, σε απότομες πλαγιές με βορινή έκθεση, σε φτωχά και άγονα εδάφη ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζουν καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 30hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2025 πραγματοποιήθηκε τέλη Σεπτέμβρη σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. 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) μέχρι περίπου τα μέσα Οκτώβρη. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε στη δεξαμενή με τις οινολάσπες του και batonnage για περίπου 4 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 κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και σύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών με έντονα τα άνθη πορτοκαλιού σε φόντο μεταλλικότητας. Στο στόμα είναι πληθωρικό, καλά ισορροπημένο, με τραγανή δροσιστική οξύτητα και κομψή επίγευση μεγάλης διάρκειας. Συνοδεύει άριστα ωμά ή αχνιστά όστρακα, ψητά ή τηγανητά ψάρια, ζυμαρικά με θαλασσινά, λευκά κρέατα, αρνάκι λαδορίγανη ή φρικασέ, ντολμαδάκια και πιτάτα με αυγολέμονο. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.