

Ασύρτικο 2024

ΠΓΕ Φλώρινα

Ασύρτικο
100%

ΓΝΩΡΙΣΕ ΜΕ!

Όταν η άριστη γνώση της ποικιλίας Ασύρτικο συναντά τους ορεινούς αμπελώνες του Αμυνταίου, το αποτέλεσμα είναι απλά εντυπωσιακό. Καλλιεργείται σε υψόμετρο 650-700 μέτρων στις περιοχές Ξινό Νερό και Άγιος Παντελεήμονας, όπου το ορεινό περιβάλλον διατηρεί την οξύτητά του, κρατώντας τον παλμό της ενέργειας του και της φρεσκάδας του. Η ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές κρατά τον φρουτώδη χαρακτήρα καθαρό και φωτεινό, ενώ ένα μικρό μέρος περνά για λίγους μήνες από βαρέλι, προσθέτοντας βάθος και πολυπλοκότητα. Με μόλις 4.000 φιάλες παραγωγής, αυτή η εκδοχή του Ασύρτικου ξεχωρίζει, ιδανική για όσους θέλουν να εξερευνήσουν νέες γεύσεις πέρα από τη Σαντορίνη.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Υψόμετρο
700m

Ζύμωση
Ανοξείδωτη
Δεξαμενή

Οινολάσπες
7 months

Βαρέλι
6 months

Αλκοόλ
13%

ΠΡΟΦΙΛ

Φρούτα ● ● ● ○ ○

Οξύτητα ● ● ● ● ○

Σώμα ● ● ● ● ○

Επίγευση ● ● ● ● ○





ELEVATION
VINEYARDS

ARKTOS