



Santo Wines IRINI

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος
Ποικιλίες: Ασύρτικο 100%



Εσοδεία 2020

Χρώμα: Καθαρό έντονο λεμονί. Μύτη πολύπλοκη με αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών και ξύσματος λεμονιού, ενώ η παλαίωση στα βαρέλια του Vinsanto του προσδίδει βοτανικό χαρακτήρα με χαμομήλι, φασκόμηλο, δεντρολίβανο αλλά και μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι, κόλιανδρο). Ισορροπημένο στόμα στο σύνολο, όπου κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών, αλλά και τα πιο ώριμα αρώματα φρούτων, μελιού και βοτάνων. Τραγανή οξύτητα, με τη λιπαρότητά και τον όγκο στο στόμα να συνθέτουν μια πολύ ωραία ισορροπία. Μακρά λεμονάτη επίγευση, με νύξεις αλατότητας που συμπληρώνει το κλείσιμο.

Τεχνικά Στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.6 Ολική Οξύτητα (*gr tartaric acid/lt*) 6.4
Σάκχαρα (*gr/lt*) 3.1 pH 2.85

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία: Άσπρα Χώματα (Φηρά)
Υψόμετρο: 100 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 60-80 ετών
Κλάδεμα: Κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 2,000-2,300 vines/ha
Παραγωγή/στρέμμα: 300 kg

Οινοποίηση

Χειρωνακτικός τρύγος μεταξύ 10-20 Αυγούστου.
Προζυμωτική εκχύλιση, για 6-8 ώρες πριν την πίεση. Λίγο πριν το μέσο της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί μεταγγίζεται σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων, στα οποία είχε παλαιώσει Vinsanto για 10 χρόνια, όπου ωριμάζει για 18 μήνες με περιοδικό battonage, μέχρι να εμφιαλωθεί.

Περιορισμένη παραγωγή: 1.500 φιάλες

Suitable for vegetarians and vegans