



## Santo Wines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη  
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι  
Ποικιλίες: Ασύρτικο 85%, Αθήρι 10%, Αηδάνι 5%

### Εσοδεία 2021

#### Περιγραφή

Κίτρινο - λεμονι χρώμα μεσαίας έντασης. Γεμάτο σώμα, στη μύτη έντονα αρώματα γιασεμιού, νυχτολούλουδου, λεμονιού μαζί με πράσινο φρούτο, όπως μήλο και αχλάδι και βανίλια στο φόντο. Στο στόμα είναι ξηρό, γεμάτο, με τραγανή οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα στις γεύσεις από φρούτο και άνθη. Μια διακριτική νότα από την παραμονή στη δρύινη δεξαμενή ενισχύει την ισορροπία. Τελείωμα με διάρκεια.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%): 14.1      Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως): 5.8  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ): 1.85      pH: 2.9

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος, Ημεροβίγλι  
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα  
Ηλικία αμπελιών: 40 - 60 έτη  
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
Πυκνότητα φύτευσης: 200 - 230 φυτά/στρέμμα  
Παραγωγή/στρέμμα: 350 κιλά

#### Οινοποίηση

Τρύγος με το χέρι. Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων για 6 ώρες (προζυμωτική εκχύλιση στους 5-6°C). Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση στους 16 με 17°C.

Ωρίμαση: 6 μήνες σε γαλλικές δρύινες δεξαμενές χωρητικότητας 5t

Συνολική παραγωγή: 40.000 φιάλες  
Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans



**Σημείωση:** Στην οπίσθια ετικέτα οι βασικές πληροφορίες του κρασιού είναι διαθέσιμες και στον κώδικα Μπράιγ