



SantoWines Santorini VINSANTO 23 χρόνια παλαίωσης

Όνομασία Προέλευσης: Προστατευόμενη Όνομασία Προέλευσης Σαντορίνη
Τύπος: Φυσικός Γλυκός Λιαστός Λευκός Οίνος
Ποικιλίες: 85% Ασύρτικο, 15% Αηδάνι

Εσοδεία 1993

Χαρακτηριστικά

Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα. Πλούσιο σώμα. Σαγηνευτικά αρώματα σταφίδας, καφέ, βότανων, γλυκού του κουταλιού πορτοκάλι. Βελούδινο στο στόμα με πολυπλοκότητα και πλούσια υφή. Επίμονο τελείωμα με νότες αποξηραμένων και ψημένων φρούτων, σύκων, σοκολάτας και γλυκών μπαχαρικών.

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος και Θηρασιά
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 20-60 ετών
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 200-230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά
Τρύγος: Με το χέρι ανάμεσα στις 20-30 Αυγούστου

Οινοποίηση

Έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο για 6 - 8 ημέρες. Αργή ζύμωση για 40 - 60 ημέρες.

Συνδυασμοί με φαγητό

Ένας πολύτιμος επιδόρπιος οίνος που προτείνεται να καταναλωθεί χωρίς συνοδευτικό έδεσμα, ώστε να εκτιμηθεί πλήρως το πολύπλοκο αρωματικό και γευστικό του μπουκέτο.