



## Santo Wines ΣANTOPINΗ Selection Cuvée

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



### Εσοδεία 2021

#### Περιγραφή

Κάθε χρόνο επιλέγουμε την καλύτερη δεξαμενή Ασύρτικου Σαντορίνης και αφήνουμε το κρασί να ωριμάσει περαιτέρω με τις φίνες οινολάσπες για τουλάχιστον 10 μήνες. Το κρασί έχει μέτριο σώμα με πλούσια λιπαρή υφή, δροσιστική οξύτητα και νότες πυρόλιθου, ιωδίου και αλατιού γύρω από έναν πυρήνα από φρέσκα εσπεριδοειδή και φρούτα σπρωμένα.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αлк. βαθμός (%): 13.4 Ολική οξύτητα (γρ.τρυγικού οξέος/λτ): 6.65  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ): 4.2 pH: 2.82

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος και Ημεροβίγλι  
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα  
Ηλικία αμπελιών: 60 – 80 έτη  
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
Πυκνότητα φύτευσης: 200 – 230 φυτά/στρέμμα  
Παραγωγή/στρέμμα: 200 κιλά

#### Οινοποίηση

Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων (προζυμωτική εκχύλιση) για 6 ώρες σε θερμοκρασία 5- 6°C . Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση στους 16-17°C. Παραμονή σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε επαφή με τις οινολάσπες για 10 μήνες.

Παραγωγή: 30.000 φιάλες

Κατάλληλο για vegetarians & vegans

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