



## Santo Wines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

### Εσοδεία 2022

#### Περιγραφή

Μια κλασική αποτύπωση της ποικιλίας Ασύρτικο που θριαμβεύει στο ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης. Μέτριας έντασης λεμονί χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών στη μύτη και χαρακτηριστικός ορυκτός χαρακτήρας. Στο στόμα ξηρό με υψηλή οξύτητα που ισορροπεί με τις γεύσεις εσπεριδοειδών και ανθών και σε συνδυασμό με την ορυκτότητα δίνει ένα σύνθετο, πολύπλοκο αποτέλεσμα. Επίγευση μακρά και έντονη.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.2      Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 6.1  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 3.7      pH 2.91

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος, Έξω Γωνιά, Φάρος Ακρωτηρίου 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 με 17 °C. Παραμονή σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Παραγωγή: 80.000 φιάλες  
Κατάλληλο για vegetarians & vegans

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

