

AZZ ARDÀ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Noir, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2023

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ποριά, Νεμέα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Αγιωργίτικο 100%

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C και στη συνέχεια οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων. Μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτες δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από μερικούς μήνες παραμονής με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε για τουλάχιστον 24 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του μέσα στη φιάλη.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol.

Ολική οξύτητα - 7,70 g/L

pH - 3,10

Υπολ. Σάκχαρα - 0,70 g/L

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με κομψό και εκλεπτυσμένο χρώμα, με φίνες μπρονζέ αντανάκλασεις και έναν λεπτό, επίμονο αφρισμό, το Azzardà Blanc de Noir 2023 ξεχωρίζει για την εκλεπτυσμένη του όψη. Στη μύτη είναι σύνθετο και πολυεπίπεδο, αποκαλύπτοντας διαδοχικά στρώματα από πυρηνόκαρπα φρούτα και κόκκινα μούρα, αρμονικά δεμένα με λεπτεπίλεπτες νότες μπριός. Στο στόμα είναι άμεσο και τραγανό, προσφέροντας μια ζωηρή έκφραση φρούτου. Η υφή του είναι ακριβής και καλοδομημένη, οδηγώντας σε μια μακρά, αναζωογονητική επίγευση που αναδεικνύει με καθαρότητα και φινέτσα τον φρουτώδη χαρακτήρα του.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Ταιριάζει εξαιρετικά με οστρακοειδή και θαλασσινά σε βουτυρένιες σάλτσες, πουλερικά με κρεμώδεις σάλτσες, μοσχάρι γάλακτος και πιάτα με έντονη παρουσίαμανιταριών, καθώς και με παλαιωμένα τυριά και πιο σύνθετες μεσογειακές συνταγές.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

