

AZZ ARDÀ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Noir, Brut Nature

ΕΞΟΔΕΙΑ: 2022

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ξερόκαμπος, Νεμέα & Γεφυράκι, Αρχαία 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 ανοξείδωτες 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 ανοξείδωτες 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 και εκπωμάστηκε τον Ιανουάριο του 2024.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12% Vol.

Ολική οξύτητα - 7,30 g/L

pH - 3,10

Υπολ. σάκχαρα - < 0,10 g/L

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με ένα κομψό, απαλό χρυσοκίτρινο χρώμα και πλατινένιες αντανάκλασεις, καθώς και ένα λεπτό, επίμονο κορδόνι φυσαλίδων, το Azzardà Blanc de Noir 2022 μαγνητίζει με τη φινέτσα της εμφάνισής του. Η μύτη είναι ζωνρή και εκφραστική, αποκαλύπτοντας αρώματα άγριων κόκκινων μούρων, λεπτές νότες εσπεριδοειδών, λευκά άνθη και διακριτικές νύξεις ψημένου ψωμιού. Στο στόμα, ο ξεχωριστός χαρακτήρας του Αγιωργίτικου πρωταγωνιστεί, με γεύσεις από βύσσινο, δαμάσκηνο και μύρτιλο να ξεδιπλώνονται αρμονικά πλάι σε νότες λεμονιού και γκρέιπφρουτ. Η ζωνρή οξύτητα προσδίδει ενέργεια και ισορροπία, ενώ η υφή είναι στρογγυλή και δομημένη, με μια απαλή αίσθηση τανινών. Η επίγευση είναι μακρά, γευστική και κομψά δροσερή.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Ασιατική κουζίνα, μοσχαρίσιο καρπάτσιο, ριζότο, φρέσκα ζυμαρικά και θαλασσινά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

