

Assyrtiko ΝΙΚΟΛΑΟΥ



Ποικιλιακή Σύσταση : Οίνος Λευκός Ξηρός από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό 100%.

Προέλευση: Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με ηλικία αμπελιών 8 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2% , προσανατολισμό νότιο και δυτικό και απόδοση περί τα 500 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση : Τα σταφύλια που προορίζονται για αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Τα σταφύλια ψύχονται στους 4° C και κρυσταλλίζονται στους 8° C για 8 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17 βαθμούς κελσίου για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Πριν το τέλος της ζύμωσης μεταφέρετε σε καινούρια δρύινα βαρέλια όπου παραμένει με τις οινολάσπες για 3 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Ισορροπημένη οξύτητα, άρωμα πράσινου μήλου και καραμέλας με επίγευση βανίλιας και ξύλου .

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 12° C

Συνδυασμός με φαγητό : Ελαφριά γευματα και Θαλασσινά.

Αλκοολικός Τίτλος : 13°