

# EMPHASIS ASSYRTIKO

**Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη**  
ΠΓΕ Δράμα

**Ποικιλίες**  
Assyrtiko, Single Vineyard

**Τύπος**  
Λευκός, Ξηρός

Παράγεται από την ελληνική ποικιλία Ασύρτικο. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 550 μέτρων, όπου διατηρούνται χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.

**Οινοποίηση**  
Η ήπια πίεση των σταφυλιών πραγματοποιείται με ολόκληρα τα τσαμπιά, ενώ ο αποζυμωμένος οίνος ωριμάζει με τις λεπτές οινολάσπες για 6 μήνες. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε μικρές ανοξείδωτες και δρύινες δεξαμενές.

**Χαρακτηριστικά**  
Το χρώμα του απαλό κιτρινοπράσινο. Έντονη μύτη ροδάκινου και λευκόσαρκων φρούτων που στην εξέλιξη του θα αποκτήσει περισσότερη ορυκτότητα. Γεμάτο στόμα, με κυρίαρχη την οξύτητα, δίνει αίσθηση φρεσκάδας, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός όγκος ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Επίγευση με μεγάλη διάρκεια και έντονα χαρακτηριστικά ορυκτότητας και φρούτων. Επιδέχεται παλαίωση.

**Θερμοκρασία Σερβίσιματος**  
8 - 10°C

**Συνδυασμός με φαγητό**  
Ελληνικά καλοκαιρινά πιάτα, θαλασσινά, φιλέτο ψαριού, αχνιστά ψάρια, ριζότα.

**Σημαντικά Βραβεία**  
90p. in Wine Advocate, 17/20 jancisrobinson.com, Gold (Concours Mondial de Bruxelles, Berliner Wine Trophy, Mundus Vini, Balkans International Wine Competition) κ.ά.

