

THEMA

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλίες

Ασύρτικο 50% - Sauvignon Blanc 50%

Τύπος

Λευκός, Ξηρός

Γεννιέται από τη σύζευξη του Ασύρτικου με το Sauvignon Blanc. Το χαρακτηριστικό χαρμάνι της ευρύτερης περιοχής της Δράμας, όπου οι δύο ποικιλίες εναρμονίζονται με ωραία ισορροπία στη μύτη και το στόμα.

Οινοποίηση

Η εκχύμωση σε χαμηλές πιέσεις και η ζύμωση υπό συγκεκριμένες συνθήκες συντελούν στην πλήρη εκμετάλλευση του δυναμικού των σταφυλιών των δύο ποικιλιών. Ο αποζυμωμένος οίνος ωριμάζει σε ανοξείδωτη δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες για 3 μήνες.

Χαρακτηριστικά

Το κρασί έχει απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Η έντονη μύτη του χαρακτηρίζεται από αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων, όπως και νύξεις φυτικότητας, ενώ με τον καιρό εκφράζει περισσότερη ορυκτότητα. Το στόμα του γεμάτο, με κυρίαρχη την οξύτητα και τη φρεσκάδα, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός όγκος του ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Έντονα φρουτώδης επίγευση με χαρακτηριστικά αρώματα, όπως ροδάκινο, γκρέιπφρουτ και επίμονο λεμονάτο τελείωμα. Συνίσταται να καταναλωθεί κατά τα πρώτα 3 χρόνια της ζωής του.

Θερμοκρασία Σερβίσιματος

8 - 10°C

Συνδυασμός με φαγητό

Πράσινες σαλάτες, θαλασσινά και μικρά τηγανητά ψάρια

Σημαντικά Βραβεία

90p. in Wine Advocate, 16,5/20 jancisrobinson.com, Χρυσό Μετάλλιο σε Vinalies Internationales, Berliner Wine Trophy, Wine Access, Mundus Vini, Citadelles Du Vin κ.ά.

