

ΣΤΑΦΥΛΙ



Ένα μοναδικό λευκό κρασί από την κορυφαία κρητική ποικιλία Βιδιανό, φυτεμένη στο εξαιρετικό αμπελοτόπι «Άσπρος Λαγός». Στη διαμόρφωση της πλούσιας προσωπικότητάς του έχει συντελέσει και η χρήση βαρελιού. Στην παραγωγή του γίνεται χρήση αποκλειστικά της ποικιλίας σταφυλιού Βιδιανό.

«Άσπρος Λαγός» είναι το τοπωνύμιο του αμπελώνα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κλασική λευκή οινοποίηση στους 20°C, με ζύμωση που γίνεται σε βαρέλι.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 14,1% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα: 3,0 gr/l
Ολική οξύτητα: 7,3 gr/l
Ολικό θειώδες: 140 mg/l

ΩΡΙΜΑΝΣΗ



Το κρασί ωριμάζει σε καινούργια και δεύτερης χρήσης βαρέλια για πέντε μήνες. Χρησιμοποιήθηκαν κατά 40% βαρέλια ακακίας και κατά 60% βαρέλια γαλλικού δρυός.

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Παλαιώνει για 7 χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Πολύ ωραίο χρυσαφί χρώμα, με κιτρινοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Μοσχοβολάει όμως και βούτυρο, υποψία κεριού, βερίκοκο, τίλιο και πεπόνι. Πλούσια γεύση η οποία με λίγη ακόμα παλαίωση στη φιάλη παίρνει ελαιώδη χαρακτηριστικά, αναπτύσσει ένα πυκνό βερικοκένιο χαρακτήρα που μοσχομυρίζει υψηλή κλάση. Στη γεύση του κρασιού διακρίνεται και ένα σαηνευτικό υπόβαθρο ορυκτών. Επίγευση μακράς διάρκειάς, απολαυστική και σε τόνους βερίκοκου.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ



Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10°C και συνοδεύει άριστα σφυρίδα, μεγάλο φαγκρί και συναγρίδα, αστακό, όλα τα οστρακόδερμα, καλκάνι και σκορπίνα στα κάρβουνα, επίσης χοιρινό με κίτρινα ξερά φρούτα και πουλάδα με άσπρη σάλτσα και μανιτάρια. Εξαιρετικά επιτυχημένος και ηδονικά απολαυστικός είναι και ο συνδυασμός με βραστό ζυγούρι και πιλάφι, όπως και αρνάκι με ασκολύμπρους και άσπρη σάλτσα.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



Έτος	Χώρα	Διαγωνισμός / Γευσιγνωσία	Εσοδεία	Διάκριση
2017	U.K.	Decanter	2016	Silver medal
2016	Japan	Sakura	2014	Silver medal
2014	U.S.A.	Wine Advocate - Mark Squires	2013	88/100
2012	Greece	Thessaloniki I.W.S.C.	2011	Silver medal
2010	Belgium	Concours Mondial de Bruxelles	2009	Gold medal

