

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2025

Ποικιλία: Sauvignon Blanc (100%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, στην περιοχή της Σαμαρόπετρας. Κλίμα σχεδόν ηπειρωτικό με ψυχρούς χειμώνες και ήπια καλοκαίρια με τη συμβολή, αφενός του βόρειου ανέμου που φυσάει σταθερά στην περιοχή αφετέρου των γειτονικών λιμνών που μετριάζουν ως ένα βαθμό τις ακραίες συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς. Έτσι, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης οι θερμοκρασίες διατηρούνται ήπιες τις μεσημεριανές ώρες του καλοκαιριού, ενώ καταγράφουν σημαντική διαφορά κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας. Σε αυτό το μεσοκλίμα, σε συνδυασμό με τα αμμώδη εδάφη και το υψόμετρο (600-700 μέτρα), το Sauvignon Blanc βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες. Τα σταφύλια διακρίνονται για το αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα τους.

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας με θερμοκρασίες στα φυσιολογικά μέσα επίπεδα για την περιοχή, με βροχές και χιόνι που ξεκούρασαν τα φυτά και δημιούργησαν τα απαραίτητα υδατικά αποθέματα για τη συνέχεια. Η άνοιξη εξελίχθηκε ομαλά, παρά τον ψυχρότερο από το σύνθηες Μάιο. Ο Ιούνιος και κυρίως ο Ιούλιος ήταν ξηροθερμικοί, όμως η διατήρηση της διαφοράς θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα ήταν καθοριστική και συνέβαλε στη διατήρηση της οξύτητας και του αρωματικού δυναμικού του Sauvignon Blanc. Ο τυπικός Αύγουστος βοήθησε στην πλήρη ωρίμαση της ποικιλίας, με τον τρύγο να ξεκινάει τις τελευταίες ημέρες του μήνα, δίνοντας σταφύλια με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών κατά τον τρύγο και σε τράπεζα κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο. Προζυμωτική εκχύλιση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασίες 16-18°C. Ωρίμαση σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για περίπου 3 μήνες, κατά τη διάρκεια των οποίων γίνεται περιοδική, ήπια ανάδευση (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.5 gr/lt
pH: 3.41	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 0.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη, πράσινα αρώματα -όπως πράσινη πιπεριά, σπαράγγια, κομμένο γρασίδι- τυπικά της ποικιλίας. Νότες από λευκά άνθη, ροδάκινο και εσπεριδοειδή ακολουθούν στο φόντο. Τα αρώματα συνεχίζουν και στο γεμάτο στόμα, το οποίο είναι τραγανό χάρη στην καλή οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Μακρά επίγευση.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Ασημένιο Μετάλλιο στο Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2026.