

ASSYRTIKO The North 2025

Ποικιλία: Ασύρτικο (100%)
 Τύπος: Λευκός Ξηρός Οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Όπως υποδηλώνει και η ετικέτα του, το ASSYRTIKO The North προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια στη Βόρεια Ελλάδα, από το χωριό του Άγιου Παντελεήμονα στη Φλώρινα, στο μοναδικό οροπέδιο του Αμυνταίου. Εκεί βρίσκεται η πιο δροσερή αμπελοοινική ζώνη της χώρας, που διαμορφώνεται από έναν ξεχωριστό συνδυασμό φυσικών στοιχείων. Υψόμετρα που κυμαίνονται μεταξύ 600–700 μέτρων και φτωχά, αμμώδη εδάφη συνθέτουν ένα τοπίο ιδιαίτερης, άγριας ορεινής ομορφιάς. Οι τέσσερις γειτονικές λίμνες μετριάζουν τα ακραία καιρικά φαινόμενα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, συμβάλλοντας στη διαμόρφωση ενός ήπιου ηπειρωτικού κλίματος με ψυχρούς, συχνά χιονισμένους χειμώνες και σχετικά δροσερά καλοκαίρια. Παράλληλα, οι έντονες ημερήσιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και ο χαρακτηριστικός, ευεργετικός βόρειος άνεμος της περιοχής, συμβάλλουν στην παραγωγή σταφυλιών με χαρακτηριστική οξύτητα και φρέσκο αρωματικό προφίλ. Για τη συγκεκριμένη ετικέτα, επιλέγονται κυρίως νεαρά κλήματα Ασύρτικου, με μέσο όρο ηλικίας τα 10 έτη.

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Το 2025 ήταν μια ιδιαίτερα καλή χρονιά για το Ασύρτικο στο οροπέδιο του Αμυνταίου. Οι καιρικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου κινήθηκαν σε φυσιολογικά επίπεδα και λειτούργησαν ευνοϊκά για την ποικιλία. Η άνθηση και ο περκασμός εξελίχθηκαν ομαλά και στον σωστό χρόνο, συμβάλλοντας σε μια πολύ ικανοποιητική συνολική παραγωγή. Τα σταφύλια ήταν υγιή και ξεχώρισαν για την ποιότητά τους. Ο τρύγος έγινε με το χέρι, ξεκινώντας στις 20 Σεπτεμβρίου και ολοκληρώθηκε την 1η Οκτωβρίου 2025.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα διαλογής. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για 3 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.0 gr/lt
pH: 3.37	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονοκίτρινο χρώμα. Έντονη μύτη με αρώματα από ροδάκινο και βερίκοκο, που συμπληρώνονται από νότες εσπεριδοειδών και λευκά άνθη. Το στόμα είναι πικάντικο, αλλά τραγανό, χάρη στην καλά ισορροπημένη οξύτητα και την διακριτική ορυκτότητα. Ευχάριστη επίγευση με διάρκεια. Ιδιαίτερα ευέλικτο στους συνδυασμούς με φαγητό και ιδανική επιλογή για σερβίρισμα σε ποτήρι.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Χρυσό Μετάλλιο στο Mundus Vini 2026.