

ΠΑΛΠΟ Single Block 2025

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

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το αμπελοτόπι 'Πάλπο' βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου. Η φύτευση του Chardonnay ήταν μια από τις πρώτες της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή της Φλώρινας, και έγινε στο Block #3, η εδαφολογική σύσταση του οποίου δεν ακολουθεί το σύνηθες της ζώνης.

Έτος φύτευσης: 1989	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Αμφίπλευρο royat & μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 400
Κλίση: 8%	pH εδάφους: 8.2
Έδαφος: Αμμοαργιλοπηλώδες	

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η χρονιά χαρακτηρίστηκε από ήπιες και ισορροπημένες καιρικές συνθήκες στο μεγαλύτερο μέρος της. Οι χαμηλές νυχτερινές θερμοκρασίες κατά τους ξηροθερμικούς μήνες του Ιουνίου και κυρίως του Ιουλίου, βοήθησαν το αμπέλι να ανταπεξέλθει στις ζεστές μέρες του καλοκαιριού. Η συνεχής παρακολούθηση και η εμπειρία στη διαχείριση του αμπελώνα συνέβαλαν στην επίτευξη υγιών και καλά ωριμασμένων σταφυλιών.

Τρύγος: Ξεκίνησε 2 Σεπτεμβρίου 2025. Η απόδοση έφτασε τα 900 κιλά / στρέμμα. Τα σταφύλια ήταν υγιή, αρωματικά και με εξαιρετική οξύτητα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή τσαμπιών σε τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση. Ζύμωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων -εκ των οποίων 50% είναι 1ης χρήσης και το υπόλοιπο 2ης και 3ης. Ωρίμαση για 6 μήνες στα βαρέλια σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες και ελαφριά ανάδευση (bâtonnage) κατά διαστήματα.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lt
pH: 3.37	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.6 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα λευκών λουλουδιών και πυρηνόκαρπων φρούτων, που συμπληρώνονται από τις διακριτικές νότες βανίλιας από το βαρέλι. Η ένταση αρωμάτων συνεχίζεται και στο πλούσιο και γεμάτο στόμα. Η χαρακτηριστική λιπαρή αίσθηση βρίσκεται σε απόλυτη ισορροπία με τον τραγανό χαρακτήρα που προσφέρει η οξύτητα. Μεγάλης διάρκειας επίγευση.