ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ταρσανάς Single Block 2024



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

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το Ασύρτικο 'Ταρσανάς' παράγεται από το αμπελοτόπι #10 που βρίσκεται στον αμπελώνα της Σαμαρόπετρας, στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου. Είναι μια από τις παλαιότερες φυτεύσεις της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή, στην οποία ακολουθούνται πρακτικές βιολογικής καλλιέργειας, παράλληλα με την πιστοποιημένη ολοκλήρωμένη διαχείρισή του αμπελώνα.

Έτος φύτευσης: 2004	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 380
Κλίση: 10%	pH εδάφους: 8.2
Έδαφος: Φτωχό, αβαθές αμμοαργιλώδες με ασβεστολιθικό υπόστρωμα	

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η καλλιεργητική περίοδος χαρακτηρίστηκε από έντονες ξηροθερμικές συνθήκες, αποτελώντας μία από τις θερμότερες χρονιές που έχουν καταγραφεί στην περιοχή, με τα φαινολογικά στάδια (έκπτυξη, άνθηση, περκασμός) να εμφανίζονται 10–12 ημέρες νωρίτερα από το συνηθισμένο. Η μακροχρόνια προσαρμογή της ποικιλίας και η εμπειρία στη διαχείριση του αμπελώνα έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας. Η συνεχής παρακολούθηση και η εφαρμογή στοχευμένων καλλιεργητικών πρακτικών συνέβαλαν στην επίτευξη υγιών και καλά ωριμασμένων σταφυλιών, παρά τις απαιτητικές συνθήκες.
Τρύγος: Με το χέρι στις 16 Σεπτεμβρίου 2024.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά την τράπεζα διαλογής, τα καλύτερα τσαμπιά οδηγούνται ολόκληρα (100% whole-bunch) στο πιεστήριο. Η ζύμωση και η ωρίμαση πραγματοποιούνται σε συνδυασμό τριών διαφορετικών δοχείων: σε ανοξείδωτες δεξαμενές για το 40% των σταφυλιών, σε τσιμεντένια αβγά για το 25%, ενώ για το 35% η ζύμωση ξεκινά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και συνεχίζει σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων (2ης, 3ης και 4ης χρήσης) όπου γίνεται και η ωρίμαση. Όλα τα μέρη ωριμάζουν για 8 μήνες σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες, με ήπια περιοδική ανάδευση (bâtonnage). Στα τσιμεντένια αβγά η ανάδευση γίνεται λιγότερο συχνά, καθώς το σχήμα τους ευνοεί τη φυσική κίνηση των οινολασπών. Το τελικό χαρμάνι γίνεται μετά την ολοκλήρωση της ωρίμασης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.1 gr/lt
pH: 3.23	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.8 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη έντονη με αρώματα από κυδώνι, αχλάδι, ώριμη φλούδα λεμονιού, διακριτικές νότες βανίλιας και ορυκτές νύξεις τσακμακόπετρας. Στόμα με δομή και όγκο, σε αρμονία με την υψηλή οξύτητα, που προσδίδει τραγανό χαρακτήρα. Επίμονη, πολύ μακρά επίγευση. Ενα Ασύρτικο με μεγάλη δυναμική παλαίωσης.