

«ΑΜΦΟΡΑ ΒΙΔΙΑΝΟ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2022

Φυσικός Λευκός Οίνος
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Από την κρητική ποικιλία Βιδιανό. Είναι μια ποικιλία που θέλει μέτριας γονιμότητας εδάφη, καθώς τείνει να κάνει μεγάλο σταφύλι και μεγάλες παραγωγές. Ευδοκίμει σε εδάφη ξηρά, αβεστώδη, με καλή αποστράγγιση, που βρίσκονται σε πλαγιές. Ταίριαζει πολύ, λοιπόν, στις Δαφνές, με τα επικλινή ασβεστολιθικά εδάφη.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οινοποίηση σε πήλινο αμφορέα (πιθάρι) 250-300 λίτρων χωρίς προσθήκη ζυμών, με ελάχιστη προσθήκη θειώδους. Έπειτα από 3 μήνες εκχύλιση, έγινε διαχωρισμός και το κρασί παρέμεινε για 2 ακόμη μήνες στο πιθάρι. Στη συνέχεια ωρίμασε για 4 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί μπορεί να παλαιώσει για πέντε χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Αρώματα από εσπεριδοειδή, γλυκό κουταλιού πορτοκάλι, νεράντζι, περγαμόντο και βοτανικές νότες. Χρώμα ελαφρώς πορτοκαλί και κίτρινο. Σώμα τανικό και γεμάτο. Παρουσιάζει ίζημα και έχει αισθητή θολερότητα, λόγω του τρόπου οινοποίησής του.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12°C. Ο ξεχωριστός αρωματικός χαρακτήρας γλυκών εσπεριδοειδών με νύξεις μελιού και μπαχαρικών συνδυάζεται εντυπωσιακά με ψητό σολωμό μαριναρισμένο σε πορτοκάλι και βότανα, ψητές φέτες μελιτζάνας με θυμάρι και βινεγκρέτ μελιού, αλλά και αρνίσια παϊδάκια σε κρούστα μπαχαρικών. Επίσης, άλλος ένας έξοχος συνδυασμός είναι χοιρινό μπουτί ψητό με αρωματικά κυδώνια και γλάσο μελιού και μουστάρδας.

Το «ΒΙΔΙΑΝΟ AMPHORA» κυκλοφόρησε το 2016. Οινοποιήθηκε όπως τα κρασιά που έφτιαχναν στην Κρήτη πριν 4.000 χρόνια.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,6 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,7 gr/lit
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,3 gr/lit
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 15 mg/lit
pH 3,49

