

SANTO SPARKLING WINE BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE 2012

SANTO WINES



Ποικιλιακή σύνθεση : Ασύρτικο 100%

Τύπος : Αφρώδης Οίνος Λευκός

Σάκχαρα : 6,9 (brut)

Έτος παραγωγής : 2012

Αλκοόλ : 12 %

Εμφιάλωση : Santo Wines (Σαντορίνη)

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος : 6-8 °C

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Από πρώιμα σταφύλια ποικιλίας Ασύρτικου της περιοχής του Πύργου, την πιο ψηλή υψομετρικά περιοχή της Σαντορίνης, εσοδείας του 2012. Μετά την κρυσταλλοποίηση στους 5°C, ακολουθείται στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση, με αποτέλεσμα να προκύψει ο οίνος βάσης στα πρότυπα της Καμpanίας. Στη συνέχεια ο οίνος περνάει από φιλτράρισμα και απογεμίζει με το "λικέρ απογέμισης". Η εμφιάλωσή του γίνεται σε ανθεκτικές φιάλες τύπου Champenoise (κλασική φιάλη Σαμπάνιας), "κλειδώνοντας" με πώμα τύπου crown, ώστε να ακολουθήσει η δεύτερη ζύμωση και η δημιουργία φουσαλίδων. Ο οίνος ωρίμασε για 7 μήνες στη φιάλη με τις οινολάσπες του, για να μας χαρίσει ένα αξιοζήλευτο σώμα.

ΟΨΗ

Αχυροκίτρινο πολύ ανοιχτό και κομψό χρώμα με λεμονοπράσινες ανταύγειες. Ο αφρισμός του είναι λευκός, πολύ πλούσιος με πυκνές, επίμονες και μεγάλες φυσαλίδες. Ζωηρό κορδόνι, απαλή ρευστότητα και συνεχής παρουσία φυσαλίδων στο ποτήρι.

ΑΡΩΜΑ

Γεμάτης έντασης άρωμα κίτρινου εσπεριδοειδούς φρούτου σε ηρεμία με φόντο μελιού. Με την ανάδευση τα αρώματα μελιού και κηρήθρας παραμένουν ζωηρά και έρχονται στο προσκήνιο φρούτα όπως πράσινο μήλο, κυδώνι, λάιμ και κίτρο. Ζωηρότατο και παιχνιδιάρικο δυναμικό αρώματος, με το χαρακτηριστικό, ηλεκτρικό και τόσο δροσιστικό της οξύτητας να το νιώθεις εύκολα στη μύτη, μαζί με νύξεις βοτανικότητας (μαντζουράνα). Ως γνήσιο τέκνο της Σαντορίνης και του Ασύρτικου, μέσα σε όλον αυτόν τον εκρηκτικό αρωματικό πλούτο, δεν θα μπορούσε να λείπει η ορυκτότητα που ανεβάζει το κρασί σε άλλα επίπεδα.

ΓΕΥΣΗ

Στόμα παχύ, μεστό με υπέροχη δομή. Πυκνός αφρισμός με ζωηρές φυσαλίδες να παίζουν συνεχώς με τον ουρανίσκο. Γλυκιά λεμονάτη γεύση, υψηλότερη οξύτητα που του προσδίδει φρεσκάδα, όμορφο αλκοόλ σε ευθεία και απaráμιλλη ισορροπία με τον brut χαρακτήρα του, κάνουν τον συγκεκριμένο αφρώδη οίνο να σε κρατάει καθηλωμένο με την μακρά του επίγευση και τα παιχνίδια του αφρού.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Οστρακοειδή

Πουλερικά με απαλές λευκές σάλτσες

Sushi

Φινετσάτα λευκά ψάρια

Ώριμα τυριά

Θαλασσινά snacks

Μόνο του ως απεριτίφ

ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ

17,00 – 18,00

ΣΧΟΛΙΟ

Το Ασύρτικο της Σαντορίνης στα καλύτερά του.

Το είχα πρωτοδοκιμάσει στην avant premiere του, στο Οινόραμα 2014 και, ήταν ολοφάνερο πως τα πράγματα είναι σοβαρά όταν έχεις να κάνεις με Σαντορίνη, Ασύρτικο και Santo Wines. Κανείς από τους τρεις τους δεν είχε διάθεση για παιχνίδια, αλλά μαζί και οι τρεις ανέδειξαν από αυτή την ηφαιστειακή γη, έναν αφρώδη οίνο που στολίζει με τις φυσαλίδες του και την αίγλη του, αυτό το σπουδαίο brand name (από πολλές απόψεις) που λέγεται Σαντορίνη.

Καλοκαίρι παρέα με τους θησαυρούς που δίνει η θάλασσα του Αιγαίου, με φόντο τον ήλιο που σβήνει στο βάθος του ηφαιστείου και ένα ποτήρι με το θαυμαστό αφρώδη ασύρτικο στους 6°C, και καταλαβαίνεις απόλυτα τον σκοπό της ύπαρξης του συγκεκριμένου οίνου. Ακόμα όμως κι αν δεν είσαι στην Σαντορίνη, δοκιμάζοντάς το, πέρα από κάθε αμφιβολία, θα σε μεταφέρει στην τόσο σπουδαία και ιδιαίτερη πατρίδα του.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης