

Vidiano



Τύπος
Οίνος Λευκός Ξηρός

Κατηγορία
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Κρήτης

Προέλευση
Επιλεγμένοι αμπελώνες
συνεργαζόμενων αμπελουργών
του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση
Βιδιανό 100%

Έδαφος
Αμμοαργιλοασβεστώδης έως
αμμοπηλώδης σύσταση

Αμπελώνες
σε ύψος 550m

Πυκνότητα φυτών
3.300-3.800 πρέμνα ανά εκτάριο

Αλκοολικός Τίτλος
12,5%

Παραγωγή
10.000 φιάλες

Δυνατότητα παλαίωσης
2-4 έτη

Συνθήκες σερβιρίσματος
Σε θερμοκρασία 10-12°C

Συνδυασμός με φαγητό
Ταιριάζει εξαιρετικά με
θαλασσινά πιάτα, όπως ψάρια,
σολωμό με σπαράγγια, οστρακοειδή,
ελαφριά τυριά

Volume
750ml

Χαρτοκιβώτιο
12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών
*Εντυπωσιακός μονοποικιλιακός οίνος της κρητικής
λευκής ποικιλίας Βιδιανό*

Με λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα. Στο μπουκέτο του μπλέκονται τα χαρακτηριστικά αρώματα τροπικών φρούτων, καθώς και αγλάδι με νότες εσπεριδοειδών. Στο στόμα επικρατεί η βελουδίνη, λιπαρή επίγευση που υποστηρίζεται από τον όγκο και τη διάρκεια της υψηλής οξύτητας.

Αμπελώνας

Το Βιδιανό βρίσκεται σε ύψος 550m και συναντάται σχεδόν παντού στο Νομό Ηρακλείου. Το έδαφος των αμπελώνων είναι κυρίως αμμοαργιλοασβεστώδες έως αμμοπηλώδες και συμβάλλει στην παραγωγή κρασιού με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το μικροκλίμα στην περιοχή που καλλιεργείται η ποικιλία, θεωρείται ορεινό νησιωτικό κλίμα, –μέτρια επίπεδα βροχοπτώσεων, πολύ κρύος χειμώνας με πολύ ζεστό καλοκαίρι– που όμως γίνεται ηπιότερο από την παρουσία νυχτερινών βορειοδυτικών θαλάσσιων ανέμων, ευνοώντας την καλλιέργειά της. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 3.300 έως 3.800 πρέμνα ανά εκτάριο και η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 50hl ανά εκτάριο.

Τρύγος

Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά τις πρωινές ώρες, από τις 6:00 έως τις 12:00, για την αποφυγή των υψηλών θερμοκρασιών. Η συλλογή από τον αγρό γίνεται σε κλούβες των 18 κιλών που συγκεντρώνονται σε φορτηγά ψυγεία με σκοπό την προφύλαξη και τη συντήρηση των σταφυλιών μέχρι την παράδοσή τους στο οινοποιείο.

Οινοποίηση

Μετά τον αυστηρό έλεγχο στο χώρο παραλαβής του οινοποιείου, τα σταφύλια ψύχονται σε κατάλληλους θαλάμους μέχρι η θερμοκρασία τους να φτάσει στους 0°C (32°F) περίπου. Μετά τον εκραγισμό, οδηγούνται στο πιεστήριο με την προσθήκη ξηρού πάγου, όπου εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης για ένα 8ωρο. Ακολουθεί στατική απολάσπωση στο γλεύκος που δεν έχει υποστεί πίεση (πρόρογος) και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες. Το γλεύκος ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 15°C (59°F). Στη συνέχεια, μετά την αποζύμωση ο οίνος παραμένει με τις οινολάσπες σε αιώρηση για 10 εβδομάδες. Ακολουθεί σταθεροποίηση ώστε να είναι έτοιμος για εμφιάλωση.

Alexakis SA

Ειρήνης & Φιλίας 104-106, 715 00 Περίδη Μετόχι, Ηράκλειο Κρήτης
T 2810 252 019/20 F 2810 256 535

info@alexakiswines.com www.alexakiswines.com