Α Ω Τ Ο Ν
WINERY

άωτον | Seventeen 2017

Τύπος | Λευκός Ξηρός
Κατηγορία | Π.Γ.Ε. - Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης "ΑΤΤΙΚΗ"
Ποικιλία | Σαββατιανό 70% + Ροδίτης 30%
Περιοχή | Παιανία, Αττική, Κεντρική Ελλάδα.
Αμπελώνες | Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 15 στρεμμάτων στα Μεσόγεια Αττικής.
Έδαφος | Αμμοαργυλοπυλώδες, ελαφρώς αλκαλικό.
Κλίμα | Μεσογειακό με ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες.
Τρύγος | 2017 - Νυχτερινός τρύγος την 2η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου.
Οινοποίηση | Τα σταφύλια μετά το τέλος του νυχτερινού τρύγου και πρίν την ανατολή του ήλιου, μεταφέρονται με τελάρα στο οινοποιείο, διατηρώντας της φρεσκάδα τους και την χαμηλή θερμοκρασία της νύχτας. Μετά τον διαχωρισμό τους από τους βόστρυχες, μεταφέρονται στο ψυχόμενο πιεστήριο όπου και πιέζονται με ήπιο τρόπο για 10 ώρες, με σκοπό την κρυοεκχύλισή τους. Κατά το διάστημα αυτό συλλέγεται το γλεύκος, αποτελούμενο από τον πρόρογο και κάποιες επιθυμητές πιέσεις, το οποίο μεταφέρεται με την βοήθεια της βαρύτητας στις υπόγειες ανοξείδωτες δεξαμενές. Εκεί παραμένει για 24 ώρες για την προζυμωτική απολάσπωση με την μέθοδο της ψύξης. Έπειτα το καθαρό γλεύκος μεταφέρεται στις υπόγειες δεξαμενές ζύμωσης όπου η ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση στους 16°C θα ξεκινήσει. Μετά το τέλος της ζύμωσης, ο φρέσκος οίνος μεταφέρεται στις υπόγειες δεξαμενές αποθήκευσης, όπου θα παραμείνει για τους επόμενους 8 μήνες. Κατα το διάστημα αυτό γίνεται ανάδευση του οίνου ή "batonnage".
Εμφιάλωση | 4η εβδομάδα του Ιουνίου
Αλκοόλη | 14,0 % by vol
Υπολειμματικά Σάκχαρα | 2 g/L
Οξύτητα | 5,0 g/L (τρυγικού οξέως)
pH | 3,41

Ιωάννου Χατζηκυριάκου 13, Παιανία | 6944 591258 | 210 664 2347 | info@aoton.gr | www.aoton.gr