



ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ
DOMAINE DERESKOS

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ **SAUVIGNON BLANC**

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ποικιλία σταφυλιών:	Sauvignon Blanc
Περιοχή:	Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, στην Πελοπόννησο, Νοτιοδυτική Ελλάδα.
Υψόμετρο:	350 μέτρα
Συνολική έκταση αμπελώνα:	1 εκτάριο
Ηλικία αμπελώνα:	7 χρόνια
Πυκνότητα φύτευσης:	4.000 αμπέλια ανά εκτάριο
Έδαφος:	Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες.
Διαχείριση αμπελώνα:	Γραμμικός αμπελώνας σε κλάδεμα αμφίπλευρο Gyt. Εδαφοκάλυψη εδάφους σειρά παρά σειρά, βιοκαλλιεργητικές τεχνικές, αφαίρεση φύλλων από την μία πλευρά του αμπελώνα τον Ιούνιο.
Οινοποίηση:	Κρυσοοινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη θερμοκρασία.
Αλκοολικός βαθμός :	13% - 13,5% vol
Οξύτητα:	6.5 gr/ltr
Σάκχαρα:	1,7 gr / lt.
Αποδόσεις:	80 εκατόλιτρα / εκτάριο
Γευστικές σημειώσεις:	Τραγανή οξύτητα και έντονη μύτη η οποία εκφράζεται σε αρώματα γκρέιπ φρουτ, μάνγκο και κίτρο. Στόμα πληθωρικό, με μακρά φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει άριστα όστρακα, αστακό, μεγάλα λιπαρά ψάρια, μαλακά τυριά, πάστα με θαλασσινά και λευκά κρέατα μαγειρεμένα με βότανα.
Διάρκεια παλαίωσης:	3 - 5 χρόνια.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος:	12 - 14 C