



Κ Τ Η Μ Α Δ Ε Ρ Ε Σ Κ Ο Υ
DOMAINE DERESKOS

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ **CHARDONNAY**

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ποικιλία σταφυλιών:	Chardonnay
Περιοχή:	Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, στην Πελοπόννησο, Νοτιοδυτική Ελλάδα.
Υψόμετρο:	350 μέτρα
Συνολική έκταση αμπελώνα:	1 εκτάριο
Ηλικία αμπελώνα:	24 χρόνια
Πυκνότητα φύτευσης:	2.650 αμπέλια ανά εκτάριο.
Έδαφος:	Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες.
Διαχείριση αμπελώνα:	Γραμμικός αμπελώνας σε κλάδεμα αμφίπλευρο Royal. Εδαφοκάλυψη εδάφους σειρά παρά σειρά, βιοκαλλιεργητικές τεχνικές, αφαίρεση φύλλων από την μία πλευρά του αμπελώνα τον Ιούνιο.
Οινοποίηση:	Κρυσοοινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.
Αλκοολικός βαθμός :	12,5% - 13% vol
Οξύτητα:	6.0 gr/ltr
Σάκχαρα:	1,5 gr/ltr.
Αποδόσεις:	80 εκατόλιτρα / εκτάριο
Γευστικές σημειώσεις:	Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγιες. Ελκυστικά αρώματα λουλουδιών και φρούτων όπως ακτινίδιο, ανανάς και λευκόσαρκο ροδάκινο. Μεστό άγγιγμα, παρουσιάζοντας σωστή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ψητά λευκά κρέατα, ψητά ψάρια, λιπαρά οστρακοειδή, σκληρά τυριά όπως η Παρμεζάνα και πάστες με παραδοσιακή σάλτσα ντομάτας με βότανα.
Διάρκεια παλαιώσης:	3 - 5 χρόνια.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος:	12 - 14 C