



## Όνομα του κρασιού: ΚΑΠΠΑ - P11

Τοπικός Λευκός Οίνος Φλώρινας

Ποικιλίες: 80% Ξινόμαυρο – 20% Riesling

Παρήχθησαν: 10,000 φιάλες

**Περιοχή :** Το κτήμα βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα του Αμυνταίου, περίπου 120 χιλιόμετρα Δυτικά της Θεσσαλονίκης. Οι αμπελώνες απλώνονται σε λόφους, που εκτείνονται μεταξύ των λιμνών Βεγορίπιδα και Πέτρες. Το έδαφος είναι κατά βάση αμμώδες με ουδέτερο pH .

**Έκταση παραγωγής:** 20 στρέμματα.

**Παραγωγή ανά κλήμα:** περίπου 1,5 kg.

**Παραγωγή ανά στρέμμα:** 500-580 kgs~360 κλήματα ανά στρέμμα.

**Χειρισμός του πρέμνου(Training system):** Ανάπτυξη επί δύο βασικών βλαστών (bilateral cordon).

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια τρυγώνται χειρονακτικά και τοποθετούνται σε καλάθια των 20 kgs. Η ζύμωση γίνεται σε μεταλλικές ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία ελεγχόμενη ηλεκτρονικά επί δύο εβδομάδες περίπου. Χρησιμοποιείται ντόπια (φυσική) μαγιά από τα σταφύλια.

**Δεδομένα ανάλυσης:** Οινόπνευμα: 13.1% - Ολική οξύτητα: 5.9 gr / lit σε Ταρταρικό οξύ – Απομένοντα σάκχαρα: < 2gr / lit.

**Παλαίωση:** Το κρασί παλαιώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Περαιτέρω παλαίωση γίνεται μετά την εμφιάλωση.

**Οργανοληπτική εξέταση:** Πλήρως φρουτώδες με ευχάριστο χαρακτήρα.

**Χρώμα:** Βαθύ χρυσοκίτρινο-πολύ φωτεινό.

**Μύτη:** Λεπτά λουλουδάτα αρώματα.

**Γεύση:** Γεμάτη φρουτώδης γεύση με ευχάριστη επίγευση.

**Χρόνος διατήρησης:** 3 χρόνια.

**Φαγητά που ταιριάζουν:** Σερβίρεται παγωμένο στους 8° - 10° συνοδεύοντας θαλασσινά, ψάρια, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες και μαλακά τυριά.