

ΜΟΝΤΕΡΝΟ ΦΡΟΥΤΟ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

Έμφαση στον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας αντί για τα κλασικά αρώματα βαρελιού δίνει το Chardonnay Αδάμ.

Το Chardonnay του boutique οινοποιείου Οίνοι Αδάμ στη Θεσσαλονίκη ξεχωρίζει για την απουσία ξύλου στη μαγική διεργασία ζύμωσης και ωρίμανσης.

Στόχος ένα μοντέρνο κρασί, στο οποίο δίνεται έμφαση στον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας αντί για τα κλασικά αρώματα βαρελιού που συνήθίζεται να αγκαλιάζουν τα κρασιά από Chardonnay.

Ο αμπελώνας είναι βιολογικός, φυτεμένος σε εδάφη από σχιστόλιθο και οι στρεμματικές αποδόσεις του δεν ξεπερνούν τα 600 κιλά ανά στρέμμα.

Το αποτέλεσμα δίνει ένα κρασί με δροσερή οξύτητα και στρογγυλό σώμα, λαμπερό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες ενώ στη μύτη κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, σε στυλ Νότιου Ροδανού, σε συνδυασμό με φυτικές και ορυκτές νότες. Στο στόμα, τα ζουμερά φρουτώδη αρώματα ισορροπούν με τη δροσιτική οξύτητα και τη βουτυράτη υφή, ενώ το τελείωμα αφήνει στο στόμα αρώματα φρούτων που διαρκούν. Διαρκούν τόσο που του επιτρέπουν να παλαιώσει άνετα για 5-6 έτη. Chardonnay «value for money» για όλες τις στιγμές, μπορεί να συνδυαστεί με εδέσματα μεσογειακής κουζίνας, από τα κλασικά λαδερά μέχρι ψητό κοτόπουλο ή ψάρι, ενώ μπορεί κάποιος να το απολαύσει άνετα και μόνο του ως απεριτίφ. 🍷



ΕΚΛΕΚΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕ ΠΝΕΥΜΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

Η ετικέτα Limited Selection Chardonnay της Οινοποιίας Tsantali, είναι ακριβώς αυτό που μαρτυρά το όνομά της.

Η Tsantali παρουσιάζει μια νέα σειρά κρασιών περιορισμένης κυκλοφορίας σε ένα πνεύμα καινοτομίας. Με μόνο 3.000 φιάλες διαθέσιμες, το Limited Selection είναι ένα πολύ ιδιαίτερο και σπάνιο ξηρό λευκό κρασί από την ποικιλία Chardonnay. Το σταφύλι προέρχεται από επιλεγμένα αμπελοτόπια που βρίσκονται στη Μακεδονία. Η ετικέτα του 2020 διατίθεται σε Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μακεδονία και είναι κατάλληλη για χορτοφάγους. Όσον αφορά τα οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά, κάποιος παρατηρεί πρώτα απ'όλα το έντονο λεμονί χρώμα. Ακολουθούν κομψά και ντελικάτα αρώματα λουλουδιών, που συμπληρώνονται από ορυκτές νότες, φρυγανισμένο ψωμί και μέλι. Ξηρό, ελαφρά κρεμώδες στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.

ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΡΟΥΤΟ

Τα σταφύλια συλλέγονται και παραμένουν σε ψυκτικό θάλαμο μέχρι την παραλαβή τους. Κατά την άφιξη των σταφυλιών στο οινοποιείο γίνεται αυστηρή διαλογή σε τράπεζα, για τη διασφάλιση της άριστης ποιότητας του φρούτου. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτές δεξαμενές υπό ελεγχόμενες θερμοκρασίες και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί παραμένει σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για έξι μήνες. 🌿



TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES