

Αργατία Λευκός 2011

Αργατία, Λευκός Μακεδονικός Τοπικός Οίνος 2011

Ποικιλιακή σύνθεση: [Μαλαγουζιά](#)/1103 P (45%),
[Ασύρτικο](#)/1103 P (45%) [Αθήρι](#)/1103 P (10%)

Περιοχή: Κράσινα Ροδοχωρίου, υψόμετρο 270μ, κλίμα εύκρατο μεσογειακό με τάσεις ηπειρωτικού

Έδαφος αμπελώνα: Αμμοαργιλώδες με ουδέτερο pH



Σύστημα διαμόρφωσης:

Γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) για το Ασύρτικο και το Αθήρι, μονόπλευρη αμολυτή (Guyot) για τη Μαλαγουζιά, ύψος διαμόρφωσης 50 cm, καθαρό ύψος φυλλικής επιφάνειας 150 cm

Πυκνότητα φύτευσης: 300-330 φυτά/στρέμμα, ανάλογα με την ποικιλία

Απόδοση ανά πρέμνο: 2,5 Kg

Σύστημα διαχείρισης: Οι

αμπελώνες καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και πιστοποιούνται από την ΔΗΩ. Στόχος όλων των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών τεχνικών είναι η δημιουργία φυτών μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, Οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία

Αναλυτικά χαρακτηριστικά κρασιού: Αλκοολικός τίτλος 13,2%, ολική οξύτητα 6,1 g/l, pH 3,28, ανάγοντα σάκχαρα 1,7 g/l

Οίνος ξηρός, με κυρίαρχα αρώματα λουλουδιών εσπεριδοειδών (κίτρου), τριαντάφυλλου, με νότες μελιού, πλούσιο σώμα, όγκο και επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Μπορεί να συνοδεύσει θαυμάσια λιπαρά ψάρια, μακαρονάδες με άσπρη σάλτσα, όστρακα αλλά και μακεδονικές πίτες. Συνιστάται η κατανάλωσή του στους 10-12ο