

SALTO WILD YEAST 2022

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Blanc

Classification: Indication Géographique Protégée (IGP)

Péloponnèse

Cépages: 100% Mavrofilero

Vignobles: Mantinia à 600m d'altitude

Type de sol prédominant: Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne): 17 ans

Rendements: 38,40 hl/ha

Dates de vendange: Début octobre

Degré alcoolique: 11.5%

Acidité totale: 7.00 gl

pH: 3.17

Vinification/Elevage: Macération pré-fermentaire pendant 2 heures à 13°C. Jus en écoulement libre jusqu'à 48% en raison des pellicules colorées. Fermentation alcoolique en cuves inox à 16°C avec des levures sauvages. Elevage court sur lies fines.

Caractéristiques organoleptiques: Robe pâle d'un gris très léger. Nez relevé et complexe aux arômes de rose, jasmin, citron vert, pomelo et d'autres agrumes. Bouche de corps moyen, avec une acidité explosive à la fois fraîche et savoureuse, et des senteurs de fleurs d'agrumes et jasmin. Finale complexe de durée moyenne.

