

ΑΡΤΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλία, Σύνθεση Μοσχάτο - Ροδίτης

Περιοχή Πεδιάδα της Άρτας, χαμηλό υψόμετρο δίπλα στον Αμβρακικό κόλπο.

Έδαφος Ιλιοαργιλλοπηλώδες (SiCL) εξαιρετικής αποστράγγισης, με ελαφρά αλκαλικό pH

Κλίμα Στα πεδινά της Άρτας το κλίμα είναι μεσογειακό. Χαρακτηρίζεται από ήπιους και υγρούς χειμώνες, θερμά και ξηρά καλοκαίρια, ενώ η πρώιμη άνοιξη ενεργοποιεί την έντονη δραστηριοποίηση των μελισσών, η οποία είναι ιδιαίτερα αυξημένη στην περιοχή.

Πυκνότητα Φύτευσης 4.200 πρέμνα / εκτάριο.

Συγκομιδή Συγκομιδή με το χέρι σε τελάρα συλλογής.

Σύστημα ποιότητας ISO 22000: 2018

Οινοποίηση Διαλογή σταφυλιών και ελαφριά σύνθλιψη. Άμεση μείωση της θερμοκρασίας σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ολόκληρου του σταφυλιού και με τη μέθοδο της κρυσταλλοποίησης στους 8°C για 24 ώρες, επιτυγχάνεται η μετανάστευση γεύσεων και αρωμάτων του φλοιού στο γλεύκος που θα γίνει κρασί. Στη συνέχεια χωρίς καμιά πίεση (οίνος εκροής) μεταφορά σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 18°C για ήπια αλκοολική ζύμωση.

Γευστικά χαρακτηριστικά Λαμπερό κίτρινο – χρυσαφένιο και διαυγές χρώμα. Ζωηρή μύτη. Έντονο άρωμα λευκόσαρκων φρούτων και γεύσεις εσπεριδοειδών, ροδάκινου, μπανάνας. Μακρά επίγευση με την ίδια φρεσκάδα που συναντάται και στην οσμή. Συνδυάζεται αρμονικά με πράσινες σαλάτες, ψάρια από τις λιμνοθάλασσες του Αμβρακικού και καπνιστά χέλια. Σερβίρεται δροσερό στους 12°C.

Αλκοόλη	12% vol.
Οξύτητα	5,1
Σάκχαρα	1,0 gr/L
Γλυκερόλη	6,2 gr/L
Ενέργεια/100ml	295Kj, 71Kcal
Υδατάνθρακες	4
pH	3,5

Συσκευασία

6 x 0.75 L φιάλες / κιβώτιο
Βάρος 9 kg,
Μέγεθος 27 x 18,2 x 32,5 cm (Y)
(στοιβαζόμενα μέχρι 5 επίπεδα των 16 κιβωτίων έκαστο)

ARTIOS WHITE

Artios means whole, complete, intact, perfect, flawless.

Using these elements in our privately owned vineyards, we create a full-bodied wine that showcases all the advantages of its local terroir and offers a comprehensive wine experience.

Also, in the Greek language Artios means an even number that is why the number is 4.

Variety Composition Muscat - Rhoditis

Area Plain of Arta, low altitude next to Amvrakikos gulf.

Soil Silt loam (SiCL) with excellent drainage, slightly alkaline pH

Climate In the lowlands of Arta, the climate is Mediterranean. It is characterized by mild and wet winters, hot and dry summers, while early spring activates the intense activity of bees, which is particularly high in the area.

Planting density 4,200 plants / hectare.

Harvest Picked by hand and stored in crates.

Quality system ISO 22000: 2018

Vinification Grape sorting and light crushing. Immediate lowering the temperature of the whole grape in stainless steel tanks, and with the cryoextraction method at 8°C for 24 hours, conveyance of flavors and aromas of the skin to the must that will become wine. Then without any pressure (flow wine) transfer to stainless steel tanks with controlled temperature at 18°C for mild alcoholic fermentation.

Tasting characteristics Bright yellow-golden color. Intense aroma of white-fleshed fruit and flavors of citrus trees, peach, banana. Long aftertaste with the same freshness found in the smell. Pairs better with green salads, fish from the lagoons of Amvrakikos and smoked eels. In smaller meals, it perfectly accompanies all cheeses. Served cool at 12°C.

Alcohol	12% vol.
Acidity	5.1
Sugars	1.0 gr/L
Glycerole	6.2 gr/L
Energy/100ml	295Kj, 71Kcal
Carbohydrates	4
pH	3.5

Packing

6 x 0.75 L bottles / box
Weight 9 kg
Size 27 x 18.2 x 32.5 cm (Y)
(stackable up to 5 levels of 16 boxes each).

