17 Σεπτεμβρίου 2013

Εύρωστους, χρωματικά έντονους και αρωματικούς οίνους υπόσχεται φέτος η παραγωγή στο Αμύνταιο

Η καλλιεργητική περίοδος 2012-2013 υπήρξε ιδιαίτερα ευνοϊκή από άποψη κλιματολογικών συνθηκών για την παραγωγή σταφυλιών. Η επάρκεια νερού κατά τα

πρώτα στάδια της βλάστησης και της ανάπτυξης της αμπέλου και μέχρι την καρπόδεση ήταν καθοριστική τόσο για την παραγωγή, όσο και για την ικανοποιητική ανάπτυξη του φυλλώματος.

Ασθένειες δεν παρατηρήθηκαν και οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων, σε συνδυασμό με το σύστημα της ολοκληρωμένης διαχείρισης που εφαρμόζεται, οδήγησαν στην παραγωγή οίνων με συμπυκνωμένο άρωμα, υπογραμμίζοντας την ποιότητά τους και αναδεικνύοντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της περιοχής.

Η χρονιά του 2013 μπορεί να χαρακτηρισθεί ιδανική επίσης για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Τα σταφύλια προσεκτικά επιλεγμένων αμπελώνων, από τις καταλληλότερες ζώνες της περιοχής, με τον κατάλληλο σακχαρικό τίτλο και οξύτητα, έχοντας αποκτήσει τα απαραίτητα αρωματικά χαρακτηριστικά, αναμένεται να δώσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας. Οι αφρώδεις οίνοι αναμένεται να ξεχωρίσουν για τη φινέτσα τους, το λαμπερό τους χρώμα και τη μοναδική αίσθηση που αφήνουν οι φυσαλίδες στο στόμα.

Επίσης οι οίνοι από Ξινόμαυρο που προορίζονται για παλαίωση (οίνοι ΠΟΠ 2013) υπόσχονται εύρωστο χαρακτήρα, εντυπωσιακό χρώμα και ξεχωριστά αρώματα.

Τέλος, ο ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ Αμύνταιο 2013 θα είναι πολύ ευχάριστος, με πλούσια αρώματα, δροσερός και ευκολόπιοτος. Το ελκυστικό χρώμα του σε συνδυασμό με το συναρπαστικό του άρωμα θα προσδώσουν ιδιαίτερη αξία στον οίνο αυτό, που θεωρείται από πολλούς η κορωνίδα των Ελληνικών ερυθρωπών οίνων.