



KLADOS  
19 WINERY 97

Όνομα προϊόντος:  
White Diva  
Ποικιλία: Βιδιανό 100%  
Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Ρέθυμνο  
Εσοδεία: 2024  
Χρόνος ζωής: 4 χρόνια  
Αλκοόλ: 14% vol / Οξύτητα: 6,80g/l / pH: 3,35  
Υπολειπόμενα σάκχαρα: 0,5g/l  
Αμπελώνας: Αλόιδες Μυλοποτάμου  
Εδάφη: Αμμώδη – Αργιλώδη  
Υψόμετρο: 400m  
Ηλικία: 12 έτη  
Στρεμματική Απόδοση: 12 tn/ha

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

**Βιδιανό:**  
Παλιά, γηγενής, αρωματώδης, η πλέον αξιόλογη λευκή ποικιλία του κρητικού αμπελώνα με ιδιαίτερες ρίζες από το Ρέθυμνο. Πρόκειται για πολύ ενδιαφέρουσα ποικιλία οινοποιίας που διακρίνεται από λεπτό άρωμα, λαμπρό ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα, ισορροπία γεύσης ενώ παράλληλα επιτρέπει ενδιαφέροντες πειραματισμούς στη χρήση του βαρελιού. Το Βιδιανό είναι ο πιο φημισμένος εκπρόσωπος του Κρητικού αμπελώνα και θεωρείται, όχι άδικα, ως η «λευκή ντίβα» χτου νησιού.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρονακτικά από τις 10 έως τις 20 Σεπτεμβρίου. Τα σταφύλια διαλέγονται με αυστηρότητα στο αμπέλι και η συλλογή του γλεύκους πραγματοποιείται με απαλές πιέσεις. Ο μούστος υπόκειται σε απολάσπωση σε χαμηλή θερμοκρασία για μερικές ώρες και η ζύμωση πραγματοποιείται σε θερμοκρασία από 15° C- 18° C. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης το κρασί μεταγγίζεται και παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για 3 μήνες.



KLADOS  
19 WINERY 97

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φωτεινό απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πολύπλοκα αρώματα φρούτων (εσπεριδοειδή, ροδάκινο passionfruit και grapefruit), βοτάνων και νότες μεταλλικότητας συμπληρώνουν το μπουκέτο του κρασιού. Η παλαιώση ενδυναμώνει τον μεταλλικό χαρακτήρα αυτού του κρασιού. Στο στόμα διακρίνεται η κρεμώδης και η φρουτώδης σύστασή του, η μεταλλικότητα του κρασιού καθώς επίσης και η ισορροπημένη οξύτητα. Η επίγευση είναι έντονη με μεγάλη διάρκεια. Σερβίρεται στους 8°C-10°C και συνοδεύει άριστα θαλασσινά, κρέατα με λευκές σάλτσες, κινέζικο και μια μεγάλη ποικιλία τυριών.

## ΕΤΙΚΕΤΑ

**White Diva:**  
Το Βιδιανό χαρακτηρίζεται ως η πλέον δυναμική ποικιλία της Κρήτης για αυτό και έχει πάρει το όνομα «Λευκή Ντίβα» του νησιού.