

## Διαμαντάκης Βιδιανό 2018

### Προφίλ Παραγωγού

*Ιδιοκτήτης Εταιρείας:* Οικογένεια Διαμαντάκη  
*Οινολόγος:* Διαμαντάκης Ζαχαρίας  
*Συνολική έκταση αμπελιών:* 150 στρέμματα  
*Έτος ίδρυσης εταιρείας:* 2007  
*Συνολική Παραγωγή οίνου(σε φιάλες):* 120000

### Περιγραφή κρασιού/Φιλοσοφία

Επιλέξαμε τη συγκεκριμένη ποικιλία σταφυλιού διότι είναι εξαιρετικά σημαντικό να προάγουμε την καλλιέργεια γηγενών ποικιλιών και μάλιστα μιας τόσο ξεκάθαρα Κρητικής ποικιλίας σταφυλιού. Ξανά-ανακαλύφθηκε πολύ πρόσφατα και μάλιστα κυκλοφορεί σε αρκετές ετικέτες Κρητικών οινοποιείων. Μόλις το 2007, το οινοποιείο μας άρχισε να καλλιεργεί τη συγκεκριμένη ποικιλία ενώ το διαρκώς αυξανόμενο δυναμικό και οι δυνατότητες που παρουσιάζει, μας έκαναν να επενδύσουμε την εμπιστοσύνη μας σε αυτό. Είμαστε υπερήφανοι που συμβάλλουμε και εμείς στην “ανάσταση” αυτής της τόσο σημαντικής Κρητικής ποικιλίας σταφυλιού στα πρώτα, γερά της βήματα.

### Οινοποίηση

Κλασσική λευκή οινοποίηση, σε χαμηλές θερμοκρασίες (16°C). Ωρίμανση χρονικής διάρκειας 3 μηνών στις οινολάσπες (sur lies), ακολουθούμενη από την εμφιάλωση.

### Ζύμωση

*Δοχείο Ζύμωσης:* Ανοξείδωτη δεξαμενή  
*Θερμοκρασία Ζύμωσης:* 14-18°C

### Χαρακτηριστικά Αμπελώνα

*Περιοχή παραγωγής:* Κάτω Ασίτες Ηράκλειο Κρήτη  
*Ονομασία αμπελώνα:* Βορινά  
*Σύσταση εδάφους:* Ασβεστολιθικά  
*Καλλιεργητική μέθοδος:* Σύστημα ολοκληρωμένης Διαχείρισης  
*Υψόμετρο:* 350m - 550m  
*Απόδοση ανά στρέμμα :* 700 – 1000 Kg ανά στρέμμα.  
*Καλλιεργητής αμπελώνα:* Διαμαντάκης Ιωάννης, Διαμαντάκης Μιχάλης

### Πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή

*Ποικιλία:* Βιδιανό 100%  
*Περίοδος τρύγου:* 15 Αυγούστου – 10 Σεπτεμβρίου  
*Πρώτη εμφιάλωση:* 2010  
*Αριθμός παραγωγής φιαλών:* 20000

### Γευσιγνωσία

Νεανική εμφάνιση με ελαφρώς πράσινη χροιά και μια μέτρια έντονη απόχρωση

χρυσού. Αρκετά φρέσκο στη μύτη με νότες φρέσκων φρούτων όπως εσπεριδοειδή, βερίκοκο, κυδώνι, αχλάδι, πεπόνι αλλά και ξηρών καρπών κυρίως αμυγδάλου. Χαρακτηριστική ελαιώδη υφή και μοναδική οξύτητα.

### Σερβίρισμα/Συνοδεία

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12°C και μπορεί να συνοδεύσει μεγάλη ποικιλία φαγητών όπως πουλερικά, ψάρια (λιταρά, άπαχα), θαλασσινά, χορταρικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες.

### Χημική Ανάλυση

*Ποσοστό αλκοόλ:* 12.9%  
*pH:* 3.3  
*Ανάγοντα Σάκχαρα (grams/liter):* 1.7  
*Ολική Οξύτητα (grams/liter):* 6.3

### Βραβεία

International Wine Challenge 2011  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2010, ασημένιο μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2012  
**Σύσταση για Διαμαντάκης Βιδιανό 2011**

International Wine Challenge 2012  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2011, ασημένιο μετάλλιο**

International Wine Challenge 2013  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2012, χάλκινο μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2013  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2012, ασημένιο μετάλλιο**

Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2013  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2012, χρυσό μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2014  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2013, ασημένιο μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2015  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2014, χάλκινο μετάλλιο**

Greek Wine Awards 2016  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2014, χρυσό μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2016  
**Σύσταση για Διαμαντάκης Βιδιανό 2015**

Berliner Wein Trophy 2017  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2016, ασημένιο μετάλλιο**

Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2017  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2016, ασημένιο μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2017  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2016, ασημένιο μετάλλιο**

Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2018  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2017, χρυσό μετάλλιο & Ειδική διάκριση**

Decanter World Wine Awards 2018  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2017, χάλκινο μετάλλιο**

Wine Olymp Awards 2018  
**Έπαινος για Διαμαντάκης Βιδιανό 2017**

Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2019  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2018, χάλκινο μετάλλιο**

Decanter World Wine Awards 2019  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2018, ασημένιο μετάλλιο**

Wine Olymp Awards 2019  
**Διαμαντάκης Βιδιανό 2018, χάλκινο μετάλλιο**

