



SKIPHOS XINOMAVRO

NAOUSSA



GRECIA - MACEDONIA CENTRALE
NAOUSSA
40° 34' 27" N
22° 08' 50" E

Artisans Vignerons de Naoussa è un progetto che unisce diversi viticoltori di Naoussa e Apostolos Thymiopoulos. La filosofia che c'è dietro punta a raccontare le peculiarità della regione e del suo vitigno principale, lo Xinomavro, attraverso una viticoltura sostenibile, che punta al minimo intervento durante l'intero processo, in modo creare vini che riflettano al meglio la terra. Apostolos, forte dell'esperienza della sua cantina, è l'enologo del progetto, oltre che un punto di riferimento per tutti i produttori della zona.



ANNO DI FONDAZIONE
2016



ENOLOGO
APOSTOLOS
THYMIOPOULOS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
XINOMAVRO – ASSYRTIKO – RODITIS



TIPOLOGIA
Vino bianco - PGI Macedonia



ZONA DI PRODUZIONE
Le vigne si trovano nella regione di Naoussa e in altre parti del Macedonia Greca.



VITIGNO
100% Xinomavro



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
A base di calcare con sottosuolo di granito e scisto.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La macerazione dura 18 giorni, e la fermentazione, avviata con lieviti indigeni, si completa in 1-2 mesi. Affina per 4 mesi in botti di rovere usate.



COLORE
Rosso rubino con sfumature granate



PROFUMO
Al naso si distinguono note di frutti neri e rossi unite a eleganti note erbacee.



SAPORE
Al palato è secco, con un'acidità rinfrescante e una struttura tannica rotonda. Finale lungo e complesso.



ABBINAMENTI
Si abbina al meglio con primi e secondo di terra.

