

Artisans Vignerons de Naoussa

SKYPHOS XINOMAVRO

NOTE GENERALI

Tipologia PGI Macedonia

Zona produttiva 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



NAOUSSA / GRECIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



VITIGNI | XINOMAVRO, ASSYRTIKO, RODITIS



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS

