



ARTISANS VIGNERONS DE NAOUSSA

Schede tecniche



Artisans Vignerons de Naoussa

SKYPHOS ASSYRTIKO

NOTE GENERALI

Tipologia PGI Macedonia

Zona produttiva Le vigne si trovano nella regione di Naoussa e in altre parti del Macedonia Greca.

Vitigno 100% Assyrtiko

Tipologia del terreno Sabbioso e argilloso.

Vinificazione e affinamento La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inossidabile per circa 12-15 giorni, a temperature controllate di 16-18°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono aromi di agrumi e mela verde, con sottile note di frutta tropicale.

Sapore Al palato è secco e fresco, con un'acidità perfettamente equilibrata.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti della cucina mediterranea, ostriche e pesce alla griglia.



NAOUSSA / GRECIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



VITIGNI | XINOMAVRO, ASSYRTIKO, RODITIS



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



Artisans Vignerons de Naoussa

THE ORANGE POINT

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Orange

Zona produttiva Le vigne si trovano ad Amyndeon, nel nord della Grecia, tra i 600 e i 700 metri d'altezza, con le piante di Roditis che hanno in media 40 anni e quelle di Assyrtiko 10.

Vitigno 50% Assyrtiko, 50% Roditis

Vinificazione e affinamento Il vino resta a contatto con le bucce per circa 20-25 giorni in serbatoi Inox, e successivamente affina sulle fecce fini per 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore arancione/ambrato.

Profumo Al naso ha una bella componente aromatica che ricorda i fiori.

Sapore Il sorso è fresco e agrumato, con una buona spalla acida.

Abbinamenti Un vino estremamente versatile, perfetto per piatti di mare.



NAOUSA / GRECIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



VITIGNI | XINOMAVRO, ASSYRTIKO,
RODITIS



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



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

