Thymiopoulos Vineyards

ROSÉ DE XINOMAVRO

NOTE GENERALI

Tipologia PGI Macedonia

Zona produttiva Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia tra i 450 e i 650 metri d'altezza.

Vitigno 100% Xinomavro

Tipologia del terreno Scisto e granito.

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Vinificazione e affinamento Le uve vengono raccolte a mano, diraspate e sottoposte a macerazione per 12 ore, quindi fermentate con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox per 5-6 mesi. Matura 4 mesi in botti da 500 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa salmone.

Profumo Al naso è espressivo e intrigante, con note di confettura di fragole, frutti rossa, petali di rosa e ricordi di caramello e cotogna.

Sapore Al palato ha una buona struttura con tannini morbidi e un'acidità vivace. Emergono ancora i frutti rossi che si uniscono a note speziate. Lungo il finale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a pesce alla griglia e piatti di verdure.





TRILOFOS / GRECIA







ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIOPOULOS

