



SKIPHOS ASSYRTIKO

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
THYMIPOULOS



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% Assyrtiko



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
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.



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.

