ACQUISTATO IL .....

"Skiphos" Assyrtiko PGI Macedonia 2023 2023



Bianco macedone

Siamo a Naoussa, una delle regioni vinicole più celebri della Grecia, in Macedonia. Qui, alle pendici del Monte Vermion, si estendono vigneti che godono di un microclima unico, dove l'altitudine, il fresco dei venti montani e l'influenza del Mar Egeo si incontrano, creando le condizioni perfette per coltivare uve di grande qualità. In questo scenario, Artisans de Vignerons de Naoussa ha avuto un'idea geniale: importare l'Assyrtiko, un vitigno che di solito cresce a Santorini, in un luogo così diverso eppure così simile nella sua capacità di raccontare il territorio. Il risultato è lo Skyphos Assyrtiko, un vino IGP della Macedonia. L'uva protagonista è una vera star, famosa per la sua capacità di mantenere un'acidità vibrante anche con la piena maturazione. La raccolta manuale è seguita da una pressatura soffice e da una fermentazione a temperatura controllata, per mantenere intatto il patrimonio aromatico. L'affinamento, che avviene in acciaio, protegge l'anima più pura del vino, concentrandone l'espressività. Nel bicchiere, il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante, quasi a richiamare la luce del sole greco. Al naso è una sinfonia di profumi che spaziano da note agrumate come il lime e il pompelmo, a sentori di frutta a polpa bianca, come la pesca e la mela verde. Il tutto è impreziosito da un'anima minerale, che ricorda la pietra focaia e la brezza salmastra. Assaggiandolo, si percepisce subito una freschezza travolgente, bilanciata da una struttura solida e da un finale persistente, sapido e asciutto, che invita al sorso successivo. Grazie alla sua spina dorsale acida e al suo carattere marino, questo vino si sposa alla perfezione con piatti di pesce. Ottimo con un'insalata di polpo e patate o con degli involtini di spada alla siciliana. Perfetto anche con un formaggio di media stagionatura, come un pecorino non troppo salato.

C'è una parte poco conosciuta ma estremamente affascinante della Gracia. Una parte in cui la viticoltura ha radici profonde. E' la Macedonia, nel nord del Paese, in particolare la zona di Naoussa. Qui la tradizione incontra una visione moderna e l'uva Xinomavro regna sovrana, dando vita a vini di grande personalità. Al centro di questa rinascita c'è una piccola realtà che fa della passione e del rispetto per il territorio la sua bandiera: Artisans Vignerons de Naoussa. Nata dall'unione di cinque amici con una profonda conoscenza del territorio e un grande sogno in comune, questa azienda non è il solito grande produttore. È una cooperativa di artigiani, come suggerisce il nome, che ha deciso di unire le forze per valorizzare al meglio i loro vigneti e il frutto del loro lavoro. Il loro obiettivo non è la quantità, ma la qualità assoluta, ogni bottiglia che esce dalla cantina deve raccontare la storia di un terroir unico. Per questo la loro filosofia produttiva è semplice e potente: un'agricoltura biologica, per la massima parte dei vigneti, che rispetta il suolo, l'ambiente circostante e la biodiversità. Niente scorciatoie, niente chimica inutile. Solo pratiche che portano a un'uva sana, ricca di sapore e capace di raccontare la sua provenienza. Il vitigno principe è, come detto, lo Xinomavro, spesso definito il Nebbiolo di Grecia per la sua struttura, i suoi tannini decisi e la sua straordinaria capacità di invecchiamento. Ma se un tempo lo Xinomavro era noto per la sua rusticità, ad Artisans Vignerons de Naoussa lo stile enologico è votato all'eleganza.

La Vigna

Terreno	sabbioso e argilloso
Esposizione	Nord est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	Assyrtiko 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inossidabile per circa 12-15 giorni a temperature controllate di 16-18°C.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Al naso emergono aromi di agrumi e mela verde, con sottile nte di frutta tropicale. Al palato è secco e fresco, con un'acidità perfettamente equilibrata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821