ACQUISTATO IL .....

"Skiphos" Xinomavro PGI Macedonia 2021 2021



La Vigna

Terreno	a base di calcare con sottosuolo di granito e scisto
Esposizione	Nord est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	Xinomavro 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	Colore rosso rubino con sfumature granato. Al naso si distinguono note di frutti neri e rossi unite a eleganti note erbacee. Al palato è secco, con un'acidità rinfrescante e una struttura tannica rotonda. Finale lungo e complesso.

Acido nero

Lo Skyphos Xinomavro è un calice di tradizione e passione che arriva dalle pendici del Monte Vermion. Ma procediamo con ordine. Siamo a Naoussa, nel cuore della Macedonia, una zona vinicola storica e tra le più famose di tutta la Grecia. Qui, i vigneti si arrampicano a un'altitudine di 450 metri, baciati da un clima continentale, con estati calde e inverni freddi. Condizioni climatiche che vengono mitigate anche dalla vicinanza del mare Egeo. Queste escursioni termiche sono un dono per la vite, perché permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando profumi intensi e un'acidità vivace. Artisans de Vignerons de Naoussa è un consorzio di piccoli produttori locali che lavorano per valorizzare il territorio e il suo vitigno più rappresentativo: il Xinomavro. Una curiosità: questo vino è uno dei primi a potersi fregiare della Denominazione di Origine Protetta (DOP) di Naoussa, una delle prime in Grecia. Lo Xinomavro è una vera e propria sfida per ogni vignaiolo. Il suo nome, che significa "acido nero", ne svela il carattere deciso e la sua spiccata acidità. Ma è proprio questa sua natura indomabile che, se domata con sapienza, dà vita a vini straordinari, complessi e longevi. Per lo Skyphos, la raccolta delle uve avviene a mano e in cassette, un lavoro meticoloso che assicura la perfetta integrità dei grappoli. In cantina, le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e poi fermentate a temperatura controllata. Il vino affina in vasche di cemento per 12 mesi. L'uso del cemento, ormai tornato in voga, permette di preservare la freschezza e la mineralità del vino, oltre a donargli una texture particolare. Nel calice il vino mostra un colore rosso rubino vivace, con riflessi granati. Al naso è una vera esplosione di profumi: ciliegia e fragola, pepe nero, un tocco di olive e una nota terrosa che ricorda il sottobosco. È un profumo complesso e intrigante che muta a ogni sorso. In bocca, la sua acidità è ben presente, supportata da tannini eleganti e non troppo aggressivi. Il gusto è fruttato, con un bel finale speziato e un retrogusto persistente che ricorda le erbe aromatiche. Vino di carattere, è pensato per dare il meglio di sé già nei primi 4-5 anni. La sua struttura solida e la sua acidità gli permettono però di evolvere per diversi anni in bottiglia, acquisendo una maggiore complessità. Il suo carattere deciso lo rende perfetto per abbinamenti con piatti ricchi e saporiti. Provatelo con un brasato di manzo al vino rosso: l'acidità del vino aiuterà a sgrassare il palato e a equilibrare la succulenza della carne. Ottimo anche con la selvaggina, come uno spezzatino di cinghiale.

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 autentica, quella che nasce da un legame indissolubile con la terra.

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.

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