ACQUISTATO IL .....

"The Orange Point" Orange Wine NV



La Vigna

Terreno	
Esposizione	nord est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	Assyrtiko 50%, Roditis 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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.
Sensazioni	Colore giallo ambrato. Al naso ha una bella componente aromatica, per il fine il sorso è fresco e aggraziato, con una buona spalla acida.

Mai banale

Siamo in Grecia settentrionale, in Macedonia, precisamente nei dintorni di Naoussa e dell'area di Amyndeon. Qui le colline incontrano laghi, foreste, ruscelli, e dove le altitudini (fino a circa 700 metri) regalano escursioni termiche importanti: caldo di giorno, fresco la sera. Il terreno è vario, con presenza di sabbia, argilla e uno spesso strato minerale che infonde al vino una bella componente di carattere. Qui la cooperativa Artisans Vignerons de Naoussa ha fatto della viticoltura sostenibile la propria bandiera, con vigne vecchie, metodi di coltivazione rispettosi, interventi in cantina ridotti al minimo. The Orange Point è una produzione naturale, un vino "arancione", ottenuto grazie a un lungo contatto del mosto con le bucce. Il blend è interessantissimo: Assyrtiko e Roditis in egual misura. L'Assyrtiko porta freschezza minerale, acidità vivida. Il Roditis aggiunge frutto, corpo e una speziatura leggera. Nasce da una fermentazione con contatto prolungato con le bucce (skin contact). Dopo la fermentazione il vino resta circa 10 mesi in acciaio sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento. In cantina vengono usate tecniche di "low intervention", con pochi solfiti, e vinificazione che tende a preservare le caratteristiche originali dell'uva. Alla vista si scopre un vino caratterizzato da un colore dorato profondo, con sfumature ambra/arancio chiaro, lucente. Al naso emergono fin da subito frutta a nocciolo, pesca e albicocca, scorza d'arancia, un tocco agrumato più deciso e spezie delicate. In bocca è armonico, con una struttura leggera ma ben definita e l'acidità che dà slancio. I tannini, derivanti dal contatto con le bucce, sono morbidi e discreti. Sul finale una leggera nota ossidativa lo rende ancora più interessante. Sicuramente non banale. Da abbinare a formaggi stagionati, carni bianche speziate e piatti a base di funghi e verdure grigliate.

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: [illegible] 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