

NAOUSSA ALTA

NOTE GENERALI

Tipologia PDO Naoussa

Zona produttiva Le vigne si trovano tra i 450 e i 650 metri d'altezza in diverse parcelle nel villaggio di Fytia e hanno in media 26 anni.

Vitigno 100% Xinomavro

Tipologia del terreno Scisto e granito.

Vinificazione e affinamento Le uve vengono macerate per 18 giorni, con una piccola percentuale di grappoli interi, e fermentano con lieviti indigeni per 1-3 mesi. Matura per 8 mesi in tini di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo Al naso è elegante e ricco, con note di frutta rossa come fragola e mirtillo, unite a una sottile speziatura e ricordi floreali.

Sapore Al palato è di medio corpo, con una bella acidità e tannini morbidi. Un vino setoso e ricco di sfumature, che chiude con un finale leggermente terroso e lungo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti dove le carni rosse sono protagoniste.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI

