



THYMIPOULOS
VINEYARDS

ATMA WHITE TRILOFOS / NAOUSSA



GRECIA - MACEDONIA CENTRALE
TRILOFOS - NAOUSSA

40° 34' 27" N
22° 08' 50" E

Trilofos è un piccolo villaggio nel cuore di una delle denominazioni più importanti della Grecia, Naoussa, nella regione storica della Macedonia. Qui, ai piedi del Monte Vermio, la famiglia Thymiopolous è presente da sempre e da sempre si dedica all'agricoltura e alla coltivazione della vite. La svolta arriva nel 2003 con Apostolos Thymiopolous, che durante gli studi di enologia prende in mano i vigneti e dà vita a un'avventura vinicola che racconta il meglio dell'enologia greca. La filosofia di Apostolos punta sulla sostenibilità, attraverso pratiche biologiche e biodinamiche, e sul minimo intervento durante l'intero processo di vinificazione. L'obiettivo è quello di far esprimere al meglio l'uva, in particolare la varietà tipica della zona, lo Xinomavro. Proprio questo vitigno ha caratteristiche uniche che si legano perfettamente al terroir: il clima di Naoussa è fresco e continentale, con le vigne poste tra i 150 e i 350 metri d'altezza su suoli ricchi di calcare e argilla. Le caratteristiche territoriali sono molto simili a quelle delle Langhe e anche lo Xinomavro assomiglia molto al Nebbiolo. Thymiopolous produce vini dalla personalità unica, sottili ed eleganti, rispettando al massimo le peculiarità della sua terra.



ANNO DI FONDAZIONE
2003



ESTENSIONE TERRITORIO
200 Ha



ENOLOGO
APOSTOLOS
THYMIPOULOS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
700.000



VITIGNI
XINOMAVRO - MALAGOUZIA - ASSYRTIKO -
VIDIANO - AIDANI



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia, a 500 metri d'altezza.



VITIGNO
75% Xinomavro, 25% Malagouzia



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Scisto e granito



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Lo Xinomavro viene vinificato in bianco. Il vino riposa 2 mesi sui lieviti.



COLORE
Giallo paglierino



PROFUMO
Al naso emergono aromi freschi di agrumi, frutta a nocciolo e un elegante tocco floreale.



SAPORE
Al palato l'acidità vivace bilancia una struttura dalla texture oleosa. Il finale è lungo e rinfrescante.



ABBINAMENTI
Perfetto per l'aperitivo e insieme a piatti di pesce e carni bianche.

