



THYMIPOULOS
VINEYARDS

BLANC DES COTEAUX

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, sulle pendici del Monte Vermio, tra i 450 e i 650 metri d'altezza.



VITIGNO

45% Assyrtiko, 40% Malagouzia, 10% Vidiano, 5% Aidani



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno inclinato di scisto, che esprime il terroir unico della regione per le varietà Assyrtiko, Vidiano, Aidani. La Malagouzia è coltivata su un suolo calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La Malagouzia viene vinificata sulle bucce per alcuni giorni e, dopo la separazione, rimane a contatto con le fecce fini. La stessa tecnica viene applicata anche per Vidiano e Aidani. L'Assyrtiko, invece, subisce una spremitura lenta e prolungata dei grappoli in una pressa pneumatica e fermenta in botti di legno con una capacità di 2000 litri. L'Assyrtiko riposa in botti di rovere per 1 anno, mentre le altre varietà maturano in anfore per 10 mesi sulle loro fecce.



COLORE

Giallo dorato.



PROFUMO

Al naso spiccano note di pesca e albicocca, rimandi al miele e alla vaniglia. Si apre poi su aromi di fiori bianchi e frutta tropicale.



SAPORE

Al palato è coerente con il naso, con una bella acidità e note speziate. Il finale è intenso e persistente.



ABBINAMENTI

Si abbina con piatti della cucina orientale e crostacei.

