



THYMIPOULOS
VINEYARDS

EARTH AND SKY

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 rosso - PDO Naoussa



ZONA DI PRODUZIONE
Blend delle migliori parcelle della tenuta, di 45 anni, certificate biologiche. Il 70% proviene dai dintorni del villaggio di Trilofos, tra i 150 e i 250 metri d'altezza, mentre il 30% proviene dai terreni intorno al villaggio di Fytia, tra i 450 e i 650 metri d'altezza.



VITIGNO
100% Xinomavro



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Calcare con scisto e strato superficiale di argilla.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot e cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono diraspate al 60%, macerate per 40 giorni e la fermentazione viene completata con lieviti indigeni. Matura 18 mesi in botti di rovere francese da 500 litri di terzo passaggio.



COLORE
Colore rosso rubino con riflessi granati.



PROFUMO
Al naso spiccano aromi di confettura di frutti rossi, melograno e mirtillo, uniti a note erbacee e floreali.



SAPORE
Al palato è succoso e complesso, con un buon corpo, tanta acidità e tannini perfettamente integrati. Note di frutti rossi e erbe aromatiche conducono a un finale speziato e lungo.



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

