



THYMIPOULOS
VINEYARDS

NAOUSSA ALTA

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
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



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
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.



COLORE
Colore rosso rubino con riflessi granati.



PROFUMO
Il 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.

