



THYMIPOULOS
VINEYARDS

YOUNG VINES

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
Un blend di vigne giovani ad alta quota intorno al villaggio di Fytia, a 500 metri d'altezza, e di parcelle più calde a bassa quota, a 200 metri d'altezza, nei pressi del villaggio di Trilofos.



VITIGNO
100% Xinomavro



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Scisto, granito e calcare



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 75%, sottoposte a macerazione per 12-15 giorni e fermentate in serbatoi di acciaio inox per 3 mesi. Matura 8 mesi in vasche di cemento.



COLORE
Colore rosso scarico.



PROFUMO
Al naso emergono note di frutti rossi freschi uniti a un sottofondo erbaceo.



SAPORE
Il sorso è vivace e fresco, con l'acidità che è bilanciata da un buon corpo. Il finale è setoso e piacevole.



ABBINAMENTI
Si abbina al meglio con primi e secondi di terra, selvaggina compresa.

