



THYMIPOULOS
VINEYARDS

ROSÉ DE XINOMAVRO

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 rosato – PGI Macedonia



ZONA DI PRODUZIONE
Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia tra i 450 e i 650 metri d'altezza.



VITIGNO
100% Xinomavro



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Scisto e granito



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot e cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte a mano, diraspate e sottoposte a macerazione per 12 ore, quindi fermentate con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox per 5-6 mesi. Matura 4 mesi in botti da 500 litri.



COLORE
Colore rosa salmone



PROFUMO
Al naso è espressivo e intrigante, con note di confettura di fragole, frutti rossi, petali di rosa e ricordi di caramello e cognac.



SAPORE
Al palato ha una buona struttura con tannini morbidi e un'acidità vivace. Emergono ancora i frutti rossi che si uniscono a note speziate. Lungo il finale.



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a pesce alla griglia e piatti di verdure.

