



THYMIPOULOS VINEYARDS

Schede tecniche



THYMIPOULOS
VINEYARDS

ATMA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Zona produttiva Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia, a 500 metri d'altezza.

Vitigno 75% Xinomavro, 25% Malagouzia

Tipologia del terreno Scisto e granito

Vinificazione e affinamento La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Lo Xinomavro viene vinificato in bianco. Il vino riposa 2 mesi sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono aromi freschi di agrumi, frutta a nocciolo e un elegante tocco floreale.

Sapore Al palato l'acidità vivace bilancia una struttura dalla texture oleosa. Il finale è lungo e rinfrescante.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e insieme a piatti di pesce e carni bianche.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI



Thymiopoulos Vineyards

BLANC DE COTEAUX

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Zona produttiva 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

Tipologia del terreno 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI



Thymiopoulos Vineyards

ROSÉ DE XINOMAVRO

NOTE GENERALI

Tipologia PGI Macedonia

Zona produttiva Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia tra i 450 e i 650 metri d'altezza.

Vitigno 100% Xinomavro

Tipologia del terreno Scisto e granito.

Sistema di allevamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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 cotogna.

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.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MERE GALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MERE GALLI

YOUNG VINES

NOTE GENERALI

Tipologia PDO Naoussa

Zona produttiva 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

Tipologia del terreno 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI



Thymiopoulos Vineyards

NAOUSSA ALTA

NOTE GENERALI

Tipologia PDO Naoussa

Zona produttiva 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

Tipologia del terreno 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo Al 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.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI



Thymiopoulos Vineyards

EARTH & SKY

NOTE GENERALI

Tipologia PDO Naoussa

Zona produttiva 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

Tipologia del terreno Calcare con scisto e strato superficiale di argilla.

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Vinificazione e affinamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI

