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 sule 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



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIOPOULOS

