## **Thymiopoulos Vineyards**

## **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







ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIOPOULOS

