ACQUISTATO IL .....

"Atma" White 2025 2025

Bianco fresco e caratteristico



Oggi immaginiamo di fare un viaggio un Grecia, sulle strade tortuose della Macedonia. Qui un antico proverbio locale recita: la vigna è come un figlio, va cresciuta e amata. Ed è proprio in questo angolo di mondo, a Naoussa, che la famiglia Thymiopoulos coltiva la vite da generazioni, con un rispetto quasi sacro per la terra. E qui nasce Atma, un vino che incarna l'anima del territorio e del suo vitigno simbolo, lo Xinomavro. Il vigneto da cui proviene l'uva dell'Atma, in particolare, si trova a circa 450 metri d'altitudine, su suoli argillosi e calcarei che contribuiscono a una mineralità distintiva. La gestione delle vigne è biologica, un impegno che Apostolos persegue con convinzione, convinto che la salute della terra sia la chiave per un vino onesto e autentico. Blend di Xinomavro al 75% e Malagouzia per la parte restante, questa ultima porta aromi più floreali/fruttati, mentre lo Xinomavro regala al vino struttura, spinta acida e un profilo più intrigante. Alla vista è limpido, con un colore paglierino chiaro e luminoso. Al naso emergono agrumi freschi (limone, cedro), frutti a polpa chiara (pescanoce, mela verde), erbe mediterranee leggere, mineralità di pietra bagnata. In bocca si rivela piacevolmente croccante, dotato naturalmente di un'acidità vivace ma ben bilanciata. Il corpo è leggero-medio, il finale è persistente. Ottimo con il pesce azzurro al forno, con erbe aromatiche, verdure grigliate e carni bianche alla griglia.

Nella Grecia del nord, e in particolare in Macedonia, c'è la regione di Naoussa. Da qui vengono vini interessanti e unici nel loro genere. Ed è proprio qui che opera Apostolos Thymiopoulos, un vignaiolo che ha saputo rivoluzionare la percezione di uno dei vitigni più affascinanti e complessi del Mediterraneo: il Xinomavro. Fin da quando la sua famiglia ha iniziato a coltivare la vite, Apostolos ha capito che la vera grandezza non si nascondeva in tecniche elaborate, ma nel lasciare che il territorio si esprimesse in modo autentico. Il cuore di questa filosofia è l'approccio biologico. Non una moda, ma una scelta profonda. Le viti di Thymiopoulos Vineyards crescono in un ecosistema vivo e sano, dove non si usano erbicidi o pesticidi. Questo significa suoli ricchi di vita, uve più sane e, di conseguenza, vini che raccontano la loro origine senza filtri. L'uva protagonista, come detto, è il Xinomavro, un vitigno autoctono dal nome che significa letteralmente "acidità nera". Un'uva generosa, con una buccia spessa e un carattere deciso, che può essere difficile da domare. Apostolos però l'ha studiata a fondo, arrivando a produrre vini che ne esaltano l'eleganza, la complessità e la profondità, pur mantenendo una beva piacevole. I suoi vini, spesso paragonati per la loro eleganza ai grandi rossi di Borgogna o del Piemonte, hanno un fascino tutto loro, con profumi che spaziano dalle rose ai frutti di bosco, fino a note più terrose e speziate.

La Vigna

Terreno	scisto e granito
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	xinomavro 75%, malagouzia 25%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Lo Xinomavro viene vinificato in bianco. Il vino riposa 2 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Al naso emergono aromi freschi di agrumi, fiori bianchi e un leggero tocco floreale. Al palato l'acidità vivace bilancia una struttura dalla texture oleosa. Il finale è lungo e persistente, con note di frutta a polpa bianca, olive nere e spezie.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821