ACQUISTATO IL .....

Blanc des Côteaux Cuvée Amphore 2023 2023



Complesso e sincero

Contemporaneamente complesso e sincero. E' il Blanc des Côteaux di Thymiopoulos Vineyards. Questo vino nasce sulle pendici del monte Vermio, vicino al villaggio di Fytia, nella regione di Naoussa in Macedonia (Grecia). Le vigne sono situate tra i 450 e i 650 metri di altitudine, con un clima continentale ma temperato caratterizzato da notti fresche e una grande escursione termica, oltre a venti costanti che mitigano la calura estiva. Il blend è composto da quattro varietà locali: Assyrtiko per il 45%, Malaguzia per il 35%, Vidiano per il 15% e Aidani. L'Assyrtiko, in particolare, apporta al vino acidità vibrante e struttura. Le vigne sono coltivate con metodo biologico certificato. In cantina la Malaguzia, il Vidiano e l'Aidani sono macerati con le bucce, ovvero fermentano "a contatto", in anfore di argilla, quindi restano sui lieviti fini per 10 mesi. L'Assyrtiko, invece, subisce una pigiatura soffice, anche con grappoli interi, fermenta in botti di legno e resta negli stessi contenitori per circa un anno prima che venga effettuato il blend. In ultimo il vino viene imbottigliato senza filtrazione, elemento che conserva parte della complessità al naso e in bocca. Alla vista si presenta di un colore giallo dorato con riflessi che tendono all'ambrato, grazie alla macerazione e al passaggio in legno. Al naso emergono note intense e articolate di frutta con il nocciolo, come pesca e albicocca, poi scorza d'agrumi, fiori bianchi e violetta. Più in sottofondo si percepiscono miele, erbe aromatiche, qualche sfumatura di spezia delicata. In bocca risulta pieno, con corpo medio, succoso ma al tempo stesso vibrante. L'acidità è ben calibrata, con una texture quasi olio-sa. Il finale è lungo e persistente, con ritorno delle note agrumate, speziate e della mineralità. Sulla tavola funziona benissimo con piatti che esaltano sia la sua acidità che la componente aromatica complessa. Ottimo con pesci al forno o in umido. Da provare con preparazioni vegetariane speziate.

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 note di ciliegia e lampone fino a quelle più intriganti di pomodoro essiccato, olive nere e spezie.

La Vigna

Terreno	terreno inclinato di scisto per le varietà Assyrtiko,Vidiano e Aidani. Terreno calcareo per l'uva Malagouzia.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	assyrtiko 45%, malagouzia 40%, vidiano 10%, aidani 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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.
Sensazioni	Colore giallo dorato. 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. Al palato è coerente con il naso, con una bella acidità e note speziate. Il finale è intenso e persistente.

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