



ACQUISTATO IL

"Earth and Sky" Naoussa PDO 2023

2023

Potente e minerale



La Vigna

Terreno	Calcare con scisto e strato superficiale di argilla
Esposizione Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	xinomavro 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve sono diraspatte al 60%, macerate per 40 giorni, mesi in botti di rovere francese da 500 litri di terzo passaggio.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso spiccano aromi di cotechetta di frutti rossi, melograno e mirtillo, uniti a note erbacee e floreali. Al palato è succoso e complesso, con un buon corpo, tanta acidità e tannini perfettamente integrati. Note di frutti russi e erbe aromatiche conducono a un finale speziato e lungo.

Un calice che ti porta dritto sulle pendici di un vulcano spento, tra vigne antiche e una storia di famiglia che sa di rinascita. Questo è Earth & Sky di Thymiopoulos Vineyards. Siamo in Naoussa, nel nord della Grecia, una terra aspra e montuosa dominata dal Monte Vermio. Qui il clima è continentale, con estati calde e inverni rigidi, ma l'aria fresca che scende dalle montagne regala un'escursione termica notevole. Il suolo è il vero protagonista della regione: sabbioso e ricco di minerali vulcanici, ereditati da un antico vulcano non più attivo. Questa combinazione unica dona alle uve una mineralità e un'acidità che sono la spina dorsale del vino. La famiglia Thymiopoulos ha saputo valorizzare questo tesoro, dedicandosi con passione al vitigno Xinomavro, il re incontrastato di quest'area. Apostolos Thymiopoulos ha raccolto l'eredità del padre e ha trasformato una piccola tenuta in una realtà di successo, con una filosofia chiara: rispettare la natura e il territorio, con metodi di agricoltura biologica che fanno bene al suolo e alle piante. Il Earth & Sky è un'espressione pura di Xinomavro. Le uve provengono da un unico vigneto situato a quasi 600 metri di altitudine, dove la maturazione è più lenta e le uve possono sviluppare aromi complessi mantenendo una fresca acidità. La vinificazione è artigianale, con fermentazione in vasche d'acciaio e poi un affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Colore rosso rubino scuro e impenetrabile, al naso è un'esplosione di profumi: ciliegie nere sotto spirito, olive, una nota di pomodoro secco, e poi un bouquet di spezie dolci, come chiodi di garofano e cannella. Ma l'aspetto più affascinante è quel sottofondo di mineralità che ti fa pensare proprio a un calice di terra vulcanica. In bocca si rivela potente e complesso, con una trama di tannini fitti ma vellutati che ti avvolgono il palato. L'acidità, ben presente, lo rende vivace e spinge a berne ancora. Il finale è lungo, con un ritorno di frutti rossi.

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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese