ACQUISTATO IL .....

"Young Vines" Xinomavro PDO Naoussa 2024 2024

Rosso agile e fresco



Un vino che è un po' come un figlio d'arte: nato da un grande talento e che promette di diventare qualcosa di speciale. E che ha già una sua personalità ben definita. Questo è lo Young Vines di Thymiopoulos Vineyards, Xinomavro in purezza, che sorprende per la sua freschezza e la sua immediatezza. Siamo a Naoussa, nel nord della Grecia. Qui l'antico vitigno Xinomavro regna incontrastato. La famiglia Thymiopoulos ha una storia di dedizione che si intreccia profondamente con la coltivazione di quest'uva, un po' come le radici delle loro viti si avvinghiano al terreno. Qui il clima è la chiave di tutto: estati calde e inverni rigidi sono mitigati dalla brezza che scende dal Monte Vermio, creando le condizioni perfette per una maturazione lenta e graduale delle uve. In cantina si sceglie un approccio che esalta la freschezza e la vitalità del frutto. Le uve vengono raccolte a mano e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio, per preservare gli aromi primari, ossia quelli propri del frutto. L'affinamento dura pochi mesi, sempre in acciaio, ed è mirato a mantenere il carattere giovane e diretto del vino. È una scelta controcorrente, che dimostra la fiducia nel potenziale intrinseco dello Xinomavro anche senza affinamento in legno. Colore rosso rubino, al naso si sprigionano note vivaci e invitanti di frutti rossi freschi: ciliegia, fragolina di bosco e ribes. Ci sono poi sentori vegetali che ricordano il pomodoro essiccato e l'oliva, tipici del Xinomavro. In bocca, è un vino agile e slanciato, con un'acidità pimpante che lo rende incredibilmente beverino. I tannini, presenti ma mai aggressivi, sono morbidi e setosi. Il finale è pulito, con un ritorno dei frutti rossi e una bella sensazione di freschezza. Questo vino è incredibilmente versatile a tavola. Si sposa alla perfezione con piatti a base di pomodoro, come una pasta al ragù o una pizza margherita, dove l'acidità del vino equilibra quella del pomodoro.

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 che [illegible] "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	scisto, granito, calcare
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Naoussa
Uve	xinnomavro 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	Colore rosso scarico. Al naso emergono note di frutti rossi freschi, un tocco [illegible] Il sorso è vivace e fresco, con l'acidità che è bilanciata da un buon corpo. Il finale è [illegible] e piacevole.

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