

ATMA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Zona produttiva Le vigne si trovano nel villaggio di Fyteia, a 500 metri d'altezza.

Vitigno 75% Xinomavro, 25% Malagouzia

Tipologia del terreno Scisto e granito

Vinificazione e affinamento La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Lo Xinomavro viene vinificato in bianco. Il vino riposa 2 mesi sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono aromi freschi di agrumi, frutta a nocciolo e un elegante tocco floreale.

Sapore Al palato l'acidità vivace bilancia una struttura dalla texture oleosa. Il finale è lungo e rinfrescante.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e insieme a piatti di pesce e carni bianche.



TRILOFOS / GRECIA



THYMIPOULOS
VINEYARDS



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



ENOLOGO | APOSTOLOS THYMIPOULOS



VITIGNI | XINOMAVRO,
MALAGOUZIA, ASSYRTIKO, VIDIANO,
AIDANI

