

KAIROS

TIPO | ROSSO SECCO

In una definizione: un mosaico di sensazioni

L'etichetta mostra il legame col progetto dell'Harlequin: il vestito di Arlecchino è fatto di pezze di molti colori, così come il vino è fatto con 15 uve diverse, ciascuna con le proprie caratteristiche. In greco antico Kairos significa "conveniente, opportuno, per il momento giusto".

L'aggiunta della meridiana e dell'orologio esprimono il concetto del tempo esatto.



Kairos IGP Veneto Rosso

Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione: da tutti i vigneti Zýmē nella Provincia di Verona (Veneto)

Tipologia di terreno:

vedi caratteristiche vigneti

Uve:

minimo 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi:
Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Dati analitici:

alcol 15 %, zuccheri residui 5 g/l, acidità totale 5,7 g/l, estratto secco 33 g/l, pH 3,50

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale.

Le uve vengono raccolte in base ai tempi di maturazione di ogni singolo vitigno, con un'accurata selezione dei grappoli; riposano poi in plateau, per il solo tempo necessario a concludere l'intera vendemmia (da 0 a 40 giorni)

Vinificazione e invecchiamento:

vinificato in vasche d'acciaio e cemento; il periodo di crio-macerazione e fermentazione, con lieviti indigeni, richiede 20/25 giorni, gli interventi si limitano alla movimentazione manuale del mosto e della vinaccia. Dopo 8/10 gg dalla svinatura il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove trascorre almeno 36 mesi senza mai essere travasato. Successivo affinamento in bottiglia per minimo 1 anno

Abbinamento ideale:

si accompagna a piatti importanti e delicati di carni bianche e rosse con salse robuste e speziate. Ottimo con formaggi saporiti e maturi e cacciagione

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliato: ballon

Analisi visiva:

di colore rosso rubino brillante con riflessi granati nell'invecchiamento, di buona intensità. Denso alla rotazione, con glicerine ben evidenti

Analisi olfattiva:

mix di frutta, fiori e minerali, in alternanza

Analisi gustativa:

sensazione di avvolgente ricchezza e complessità. Frutta, spezie e alcoli superiori si alternano con sapori di marmellata di frutta e sottobosco, poi tabacco, cannella, noce moscata, chiodi di garofano uniti alla mineralità esaltano la profondità del puzzle. Chiude con persistenza e suadente dolcezza

Formati disponibili:

375 ml, 750 ml /1,5/3,0/5,0 l

Packaging:

cartoni da 6 bottiglie. Casseta di legno per 1/3/6 bottiglie da 750 ml e magnum

