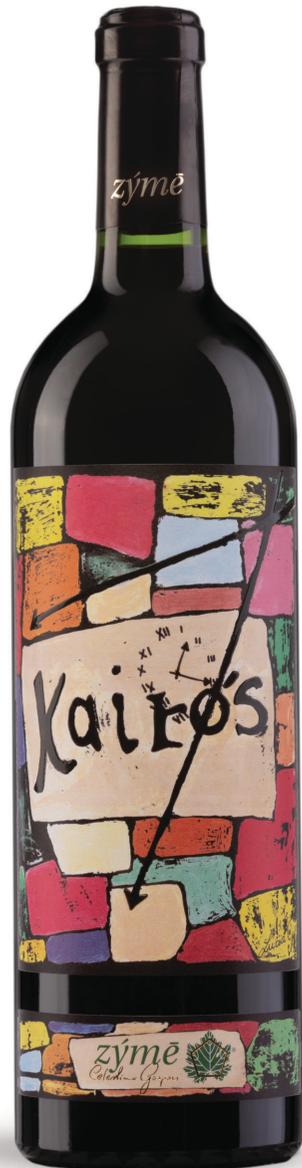


KAIROS

Tipo I 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 pezzi 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 e Vicenza (Veneto)

Tipologia di terreno:
a seconda della posizione alluvionale/
vulcanico/glaciale.

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 plateaux, 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 2 anni senza mai essere travasato.
Successivo affinamento in bottiglia per minimo 6
mesi.

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:
mixidi 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. Cassetta di legno per
1/3/6 bottiglie da 750 ml e magnum

