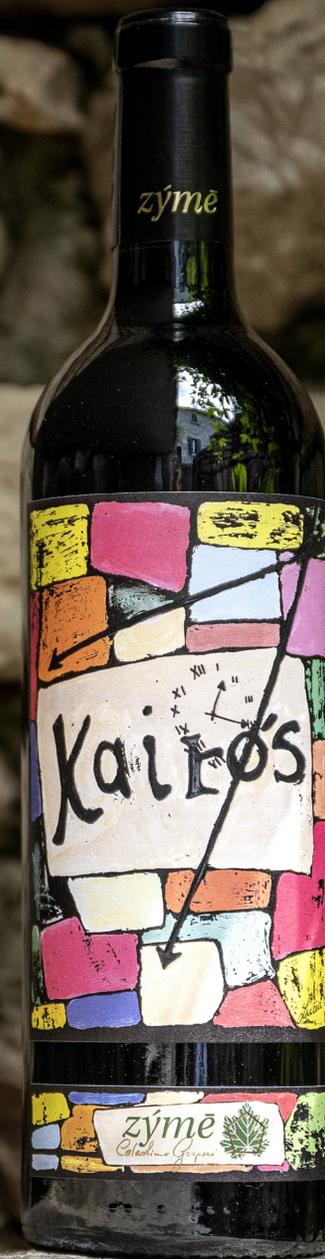


# “KAIROS”

Rosso Veneto - I.G.P.

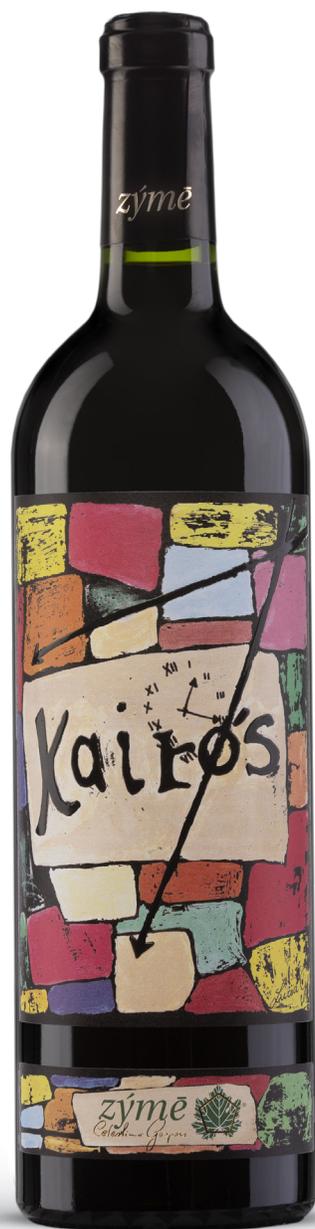


ROSSO SECCO

# KAIRÓS

Rosso Veneto - I.G.P.

**zýmē**  
Celestino Gaspini  
La ricerca dell'autoctono...



## 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 minimo 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.

### 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, Syra, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino.

### Dati analitici:

Alcol 15%,  
Zuccheri residui 3 g/l  
Acidità totale 5,8 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 3 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 consigliati: 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:

0,75 Lt / 1,5 Lt / 3 Lt / 5 Lt / 12 Lt

### Packaging:

Cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/2 - 3/6 bottiglie da 0,75 Lt e magnum

