



## 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 5g/l  
acidità totale 5,7g/l,  
estratto secco 33g/l  
pH3,50

**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 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

**Bicchiere 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:** 375ml, 750ml / 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

