ACQUISTATO IL .....

Kairos Veneto IGT Rosso 2007



15 sfumature di Rosso

Nuance speziate si presentano al naso per poi lasciare spazio a confettura di ciliegie e toni caldi. In bocca è profondo ed elegante, audace al palato. Territorio e passione...al momento giusto.

Prima il territorio, poi la passione, infine la tecnica. Questo è il connubio che rende grande Zým? e la famiglia Gaspari. Tra le loro perle abbiamo trovato il Kairos 2007, una sintesi di interpretazione territoriale e audacia enologica. Kairos deriva dal greco e significa "adatto al momento". Quindici vigneti, quindici varietà raccolte ognuna al top della maturazione. Quindici pennellate che compongono un quadro impressionista, sfumato nei contorni ma ricco di significato. Un vino promosso a pieni voti per tutte le annate precedenti sulle principali guide. Per noi di Svinando merita il massimo dei voti, e siamo sicuri che anche questa nuova annata 2007 - ancora non recensita dalle guide - riceverà nuovi e ulteriori riconoscimenti. Consideratelo come un'anteprima che abbiamo selezionato per voi. Zým?, come Kairos, viene dal greco e significa "lievito", un termine ricorrente nell'enologia, mondo a cui Celestino Gaspari appartiene fin da bambino, quando aiutava i genitori nei campi della Val d'Illasi. Dopo gli studi in agraria Celestino ha iniziato una lunga collaborazione con Giuseppe Quintarelli, oggi suo suocero. Nel 2003 ha fondato Zým?, un'azienda fatta di donne e uomini giovani, propositivi e determinati che crescono in una struttura sinergica con la pianta di vite stessa.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo, vulcanico, glaciale
Esposizione	Esposizione diversa in base alle varietà
Allevamento	Diversi a seconda al vitigno
Densità imp.	Circa 6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Almeno 15 vitigni differenti
Gradazione	15,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi è adolescente, la maturità tra 2-3 anni
Abbinamento	Formaggi stagionati, carni rosse importanti, antipasti complessi
Vinificazione	Le uve vengono raccolte in base alla maturazione varietale di ogni singolo vitigno, con la massima pretesa nella selezione dei grappoli; riposa poi in plateaux. Vinificato in contenitori inox, gli interventi vengono limitati alla movimentazione del mosto e della vinaccia manualmente, senza l'uso di lieviti selezionati ed ulteriori biotecnologie. Tra la crio-macerazione "pre e post" e la fermentazione trascorrono 20/25 giorni. Dopo 8/10 gg dalla svinatura entra in barriques di legni francesi dove trascorre almeno 24 mesi senza mai essere travasato
Sensazioni	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, denso al naso, si esprime in una complessità di note che vanno dalla marmellata di ciliegie alle spezie come cacao, vaniglia e cannella. In bocca è morbido, di un'armonia quasi incredibile, di grande beva. Complesso, ricco e di notevole persistenza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821