



KIR•YIANNI

Kir•Yianni è stata fondata nel 1997 a Naoussa, nella Macedonia Centrale, da Yiannis Boutaris, appartenente ad una famiglia che vanta, sin dal XIX secolo, una lunga tradizione nel mondo enologico greco.



# Ramnista

## *Xinomavro*

**Varietà** Xinomavro.

**Vigneti** I vigneti utilizzati per la produzione del vino bandiera dell'azienda, Ramnista, monovarietale a base Xinomavro, si trovano ad una altitudine compresa tra i 280 ed i 330 mslm con esposizione a sud ed una densità di impianto di 3.500/4.000 piante per ettaro. Il clima dell'area è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da inverni piovosi ed estati calde e secche: per dare maggiore freschezza al Ramnista, una parte delle parcelle utilizzate per la produzione dell'uva Xinomavro, si trova in prossimità di aree boschive che donano a questo vino una maggiore complessità aromatica.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano e selezionate prima della pigiatura. Il Ramnista invecchia 16 mesi in fusti di rovere francese ed americano da 225 litri e 500 litri; successivamente affina in bottiglia per altri 8 mesi.

**Caratteristiche** Il Ramnista esprime una rara complessità aromatica con intensa struttura tannica e robusta acidità.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Grecia Macedonia Centrale

**Denominazione d'origine** PDO Naoussa

**Vitigno** Xinomavro