



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 aromaticia con intensa struttura tannica e robusta acidità.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Grecia Macedonia Centrale

Denominazione d'origine PDO Naoussa

Vitigno Xinomavro