



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. Oggi l'azienda, diretta da Stelios Boutaris che rappresenta la quinta generazione, si estende per 58 ettari di vigneti: quelli impiantati con viti a bacca nera si trovano a Naoussa, riconosciuta patria dello Xinomavro dagli anni '70. Questa varietà autoctona è riconosciuta essere la più antica a bacca rossa coltivata in Grecia. Kir•Yianni negli anni ha puntato all'affermazione di questa varietà che produce vini rossi dalla spiccata acidità, dal buon patrimonio tannico e dalla struttura ampia che ne facilita la capacità di invecchiamento. 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.

Ramnista

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.

