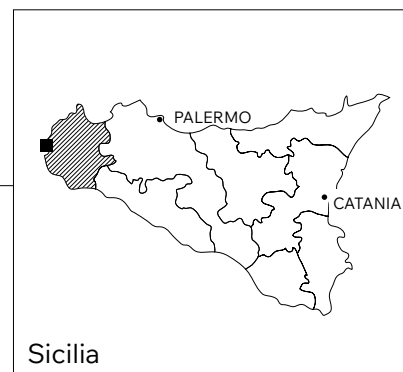
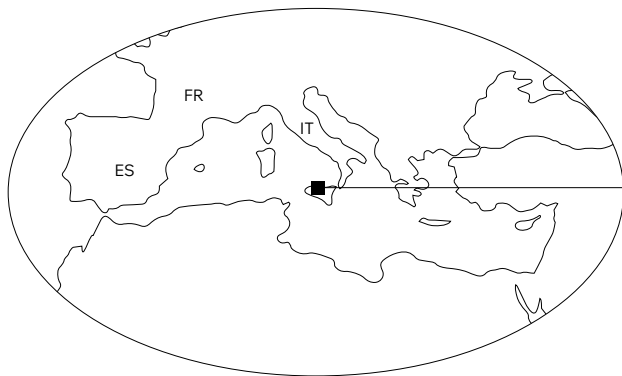
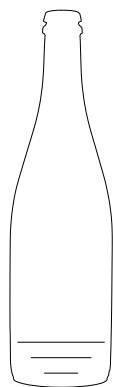




11% Vol
75cl



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, le uve riposano per 24/48 ore in cella frigo a 4°C. Segue diraspatura. L'uva poi viene trasferita e lasciata macerare in barrique da 225l. Dopo due mesi di macerazione viene svolta la malolattica e l'uva rimane per un altro mese in barrique. A inizio dicembre le barrique vengono svuotate e pulite. Dopo una pressatura soffice, il mosto torna in barrique ad affinare fino alla fase di imbottigliamento.

ABBINAMENTO

Kin si abbina perfettamente con piatti di pesce elaborati, con la cucina etnica e orientale. Si consiglia di degustarlo non troppo freddo per apprezzare al meglio tutta la sua complessità.

WINEMAKING

After manual harvesting, the grapes rest for 24/48 hours in a refrigerated chamber at 4°C, followed by destemming. They are then transferred to 225l barriques for maceration. After two months, malolactic fermentation takes place, and the wine remains in barriques for an additional month. In early December, the barriques are emptied and cleaned. After gentle pressing, the must returns to the barriques to age until bottling.

FOOD PAIRING

Kin pairs perfectly with elaborate fish dishes, as well as with ethnic and Asian cuisine. It is recommended to taste it not too cold in order to fully appreciate all of its complexity.

ZONA DI PRODUZIONE /
PRODUCTION AREA
Marsala (TP)

EPOCA DELLA VENDEMMIA /
HARVEST PERIOD
Settembre 2025 / September 2025

SISTEMA DI ALLEVAMENTO /
TRAINING SYSTEM
Guyot

TIPOLOGIA DI TERRENO / SOIL TYPE
Franco tendente al sabbioso
loamy soil tending towards sandy

VITIGNI / GRAPE VARIETIES
100% Grillo

ETÀ MEDIA DELLE VITI /
AVERAGE AGE OF THE VINES
20 anni / 20 years