

KAID | Sauvignon

Dal vigneto impiantato nel 2004, a 330 metri sul livello del mare, in un terreno argilloso e sabbioso nasce il Kaid Sauvignon, sintesi perfetta tra note varietali e caratteristiche del territorio.

Elegante, raffinato, dalla tessitura fitta e vibrante, di una energia inesauribile e avvolgente che ammalia senza stancare, si fa amare per la sapidità, l'autorevolezza, la lunga persistenza e l'appagante finale che rammenta la mandorla appena raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

Olfatto | si colgono, ben distinte e precise, le note varietali tipiche del vitigno, che ricordano il lime, il frutto della passione, il pompelmo, l'ortica bagnata, la lavanda e i fiori di sambuco, a cui si aggiungono delicate e sottili nuance minerali

Palato | vitale, dinamico, brioso per sua naturale attitudine, coniuga in modo ammirevole queste sue caratteristiche esuberanti con una struttura ampia ed adeguata, esaltandone il fascino e l'equilibrata morbidezza

CARATTERISTICHE TECNICHE

TIPOLOGIA | bianco - DOC Sicilia - BIO

VITIGNO | 100% Sauvignon Blanc

ABBINAMENTI | sposa meravigliosamente i ravioli di pesce agli ortaggi o il rombo al rosmarino

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12 °C

CALICE | medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

Tipologia del terreno | collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro

Altitudine | 330 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2004

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di agosto con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve, diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)

Affinamento | 6 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C

Affinamento in bottiglia | 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

