

KAID | Syrah

Il Syrah è considerata la varietà internazionale più “siciliana” che ci sia; Impiantato già nel 1989, in Contrada Mandranova, si è adattato meravigliosamente alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio.

Fuoriclasse per natura e piacevolissimo da bere, il Kaid è un vino travolgente e complesso, che riesce a coniugare alla perfezione esuberanza, morbidezza ed intensità straordinarie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei

Olfatto | naso ricco ed elegante, dove si alternano note di mora, amarena, ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, pepe nero e chiodi di garofano, che formano un bouquet intrigante ed avvincente

Palato | potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua personalità impareggiabile, fondendo mirabilmente una struttura importante ed articolata con l'irruenza dei vivaci ed equilibrati tannini

CARATTERISTICHE TECNICHE

TIPOLOGIA | rosso - DOC Sicilia - BIO

VITIGNO | 100% Syrah

ABBINAMENTI | notevole con un gustoso falsomagro alla siciliana salsato o con un brasato di maiale nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18 °C

CALICE | piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto

Tipologia del terreno | collinare, argilloso e calcareo con elevata presenza di scheletro

Altitudine | 330-400 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2001, 2006, 2014

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

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 65 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Macerazione | 12 giorni circa, i primi due giorni a 10 °C

Fermentazione alcolica | 7 giorni a 23-26 °C in vasca d'acciaio

Fermentazione malolattica | completamente svolta in vasca d'acciaio

Affinamento | 12 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | 6 mesi a temperatura controllata (18 °C)

