

KAID | Vendemmia Tardiva

Dallo splendido vigneto di Syrah, padre del noto ed apprezzato Kaid, abbiamo voluto selezionare un solo ettaro e mezzo per la produzione di un vino innovativo e strabiliante, sintesi del progetto produttivo dell'azienda, in cui si abbinano, alla perfezione, tradizione e innovazione.

Soave, armonioso e di rara eleganza, esprime pienamente la meravigliosa terra di Sicilia, una "perla" enologica che avvince per la squisita raffinatezza e per la straordinaria piacevolezza gustativa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | rubino molto intenso e profondo, arricchito da un'unghia brillante e vivace

Olfatto | un autentico caleidoscopio di gentili e fini note di ribes nero, amarena sotto spirito, cioccolato fondente, tabacco, chiodi di garofano, pepe nero, macchia mediterranea, che danno vita a un bouquet di singolare fascino

Palato | moderatamente dolce, ampio, di straordinaria complessità e persistenza, è un vino che rivela la sua natura eccezionale presentandosi, in un primo momento, quasi "in punta di piedi", e conquistando immediatamente l'interlocutore con la sua innata impareggiabile classe;

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia | vendemmia tardiva - DOC Sicilia - BIO

Vitigno | 100% Syrah

Gradazione alcolica | 13% vol.

Abbinamenti | felice l'abbinamento con i pregiati cru di cioccolato fondente.

Temperatura di servizio | 14 - 16°C

Calice | piccolo bicchiere leggermente panciuto, tipo cognac

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

Altitudine | 400 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1989

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

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 35 quintali

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

Macerazione | 8 giorni circa, a temperatura controllata

Fermentazione | 7 giorni a 23-26 °C, fermata naturalmente con utilizzo del freddo

Affinamento | 4 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | 3 mesi in bottiglia a temperatura costante (18°C)

