

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

TIPOLOGIA | Syrah Doc Monreale - BIO

VITIGNO | 100% Syrah

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine | 300-400 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2006, 2014, 2022

Zona di produzione | Contrada Mandranova e Contrada Cattiva

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 5.400

Resa per ettaro | 65 quintali

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

Vinificazione | le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 12 giorni a temperatura controllata (23-26 °C); segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento | 12 mesi in tonneau di rovere francese

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | rosso rubino intenso e impenetrabile, con brillanti riflessi violacei

Profumo | naso ricco ed elegante, in cui note fruttate di mora, amarena e ribes , si alternano ai profumi speziati di pepe nero e chiodi di garofano, chiudendo tra sfumature di cacao, grafite, humus, e caffè tostato

Gusto | è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua straordinaria personalità, capace di combinare la grande struttura ai vivaci ed equilibrati tannini, donando una sorprendente piacevolezza

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18 °C