

Kaid

SYRAH

Impiantato già nel 1989 in Contrada Mandranova, il Syrah è considerato la varietà internazionale più "siciliana" che ci sia. Si è adattato meravigliosamente alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio donandoci un vino travolgente e complesso, che coniuga 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 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

