

Kaid

SYRAH RISERVA

La nostra migliore interpretazione di Syrah, che nasce da una selezione di uve di questo straordinario vitigno, fortemente legato al territorio e alla nostra storia. Frutto esclusivo delle migliori annate e delle peculiarità del territorio da cui proviene, è un vino estremamente ricco e avvolgente.

Tipologia: Syrah Riserva Doc Monreale - BIO

Vitigno: 100% Syrah

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Anno di impianto: 1989

Zona di produzione: Contrada Mandranova

Sistema di allevamento: contro spalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio per 12 giorni, a temperatura controllata (20-23 °C); segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento: 14 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia: almeno 3 anni a temperatura costante (18°C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino profondo

Profumo: particolarmente ricco ed intrigante, con note di ginepro e rabarbaro che si alternano a profumi di china e liquirizia, impreziosito nel finale di una lieve nota affumicata e un avvolgente aroma di sandalo e incenso

Gusto: il perfetto equilibrio tra potenza e freschezza rivela il suo carattere deciso ma ammaliante, con un sorso ampio e morbido rinvigorito da un tannino fitto e setoso, e una chiusura delicatamente sapida che rimanda a sentori di capperi e acciughe

Abbinamenti: ideale con un succulento spezzatino alla siciliana o una gustosa tagliata di manzo alle erbe mediterranee

Temperatura di servizio: 16-18°C

