

## 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

**Gradazione alcolica** | 14% vol.

**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** | 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** | 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 malolattica** | completamente svolta in serbatoi d'acciaio

**Fermentazione alcolica** | 7 giorni circa a 23-26 °C in serbatoi d'acciaio

**Affinamento** | 12 mesi in tonneau di rovere francese

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

