



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824



I Vini di Tenuta  
*Tenuta Risignolo*

Calatafimi,  
Salemi,  
Sicilia occidentale.



## Kados

GRILLO 2024

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

### TERRENO:

Altitudine da 220 e 250 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalina, mediamente calcareo.

### VIGNETO:

Ettari vitati 12. Densità di impianto media di 4.000 piante per ettaro con rese di circa 60/70 quintali per ettaro. Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Orientamento dei filari a 45° Nord/Ovest ed esposizione a Nord/Ovest.

### CLIMA:

Nel 2024 la Sicilia è stata caratterizzata da un autunno e un inverno poco piovosi e una primavera asciutta. Estate calda con assenza di fenomeni piovosi, forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VENDEMMIA:

La raccolta è avvenuta tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo in cantina le uve, vengono diraspate e pressate per poi fermentare a temperature controllate a 16-18 °C. Raggiunti circa i 3 gradi alcolici, una parte del mosto in fermentazione, circa il 20%, viene trasferito in barrique di rovere dove completa la fermentazione; la restante parte viene trasferita in vasche in acciaio. Al termine della fermentazione, le due porzioni di vino continuano l'affinamento in vasca e in barrique per alcuni mesi a contatti con i propri lieviti lisati. Terminato il periodo di affinamento sul feccino nobile, i due vini si uniscono dando vita al Kados, che terminerà l'affinamento in bottiglia per almeno un mese, prima della commercializzazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. 🗑️ Intenso bouquet di frutta tropicale e fiori di Sicilia con note vanigliate. 🗑️ Palato ampio e vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido.

### ABBINAMENTI:

Ideale con crudi di mare e primi a base di pesce. Ottimo in abbinamento a carni bianche e verdure grigliate.

### LONGEVITA' DEL VINO:

Entro i 3 anni.

### DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,21.

### PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2001

🌡️ 8 - 10 °C 🍷 75 cl e 150 cl

Fotografia: Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | La pendolare | 1968