



**DUCA DI SALAPARUTA**  
DAL 1824

I Vini di Tenuta

Tenuta Risignolo

Calatafimi,  
Salemi,  
Sicilia occidentale.



## Kàdos

**GRILLO 2023**

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

### TERRENO:

Ettari vitati 12. Altitudine da m 220 a 250 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalino, mediamente calcareo. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VIGNETO:

Densità di impianto media 4000 piante per ettaro con rese di circa 60-70 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ognuno due gemme. Orientamento dei filari a 45° Nord/Ovest ed esposizione a Nord /Ovest.

### ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti, quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia l'estate siciliana con aumenti di temperatura fino al momento della raccolta. L'ottima maturità delle uve è stata garantita da una posticipata vendemmia.

### VENDEMMIA:

La raccolta è avvenuta dal 30 agosto 2023 al 1 settembre 2023.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Alla diraspatura delle uve segue una soffice pressatura per ottenere mosto fiore che, dopo la sedimentazione statica, inizia la fermentazione a temperatura controllata a 16-18 °C. Dopo lo svolgimento di pochi gradi alcolici, circa 3%vol, una parte del mosto in fermentazione alcolica, circa il 20%, è trasferito in barrique in rovere con grana fine, elegantemente tostate, dove completerà la fermentazione, mentre la restante parte completerà il suo percorso in acciaio. Al termine della fermentazione alcolica in acciaio e in rovere le due porzioni di vini continuano un percorso di affinamento in vasca ed in barrique per alcuni mesi a contatto con i propri leviti lisati, per acquisire rotondità e agilità palatale. Terminato il periodo di affinamento sul "feccino nobile" i due vini si riuniscono per creare il Kados. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Al naso dominano i profumi floreali, un intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia; seguono leggere note vanigliate. Al palato è ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente saporito.

### ABBINAMENTI:

Si sposa con antipasti di pesce e crudi di mare, primi e secondi a base di pesce e verdure.

### LONGEVITÀ DEL VINO:

Oltre 3 anni

### PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2001

### DATI ANALITICI

Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,21.



14 - 16 °C



75 cl e 150 cl

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