



Kados Grillo 2024

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

La robe est jaune paille brillante avec des reflets verts. Le nez révèle des fleurs blanches, des agrumes, de la poire et une touche saline. En bouche, le vin est frais, équilibré, avec une belle minéralité et une finale nette et précise.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322866
Accord mets et vins	Grillades, Pâtes, Agneau, Gibier
Avis	Falstaff 90/100

Vinification

Kàdos est produit à partir de Grillo de la Tenuta di Risignolo, vendangé tôt le matin et pressé délicatement. La fermentation en cuve inox à température contrôlée permet de préserver la pureté aromatique du cépage. Un élevage sur lies fines apporte ensuite structure et élégance.

Terroir

Kàdos provient de la Tenuta di Risignolo de la Sicile occidentale, dont les sols calcaires et l'influence maritime donnent au Grillo une expression vive et aromatique.

Histoire

Duca di Salaparuta est l'un des domaines viticoles les plus historiques et en même temps les plus dynamiques d'Italie. Fondé en 1824 par Giuseppe Alliata, Duc de Salaparuta, il marqua le début d'une vision qualitative profondément ancrée dans la culture et les paysages siciliens. L'étiquette présente une photographie de Mimmo Pintacuda, hommage à la Sicile authentique. Kàdos incarne le blanc emblématique de la gamme – moderne, lumineux et profondément méditerranéen.

