



Kados Grillo 2024

Nel calice presenta un giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso emergono fiori bianchi, agrumi, pera e leggere note saline. Al palato è fresco ed equilibrato, con aromi mediterranei e un finale minerale e nitido.

Produttore	Duca di Salaparuta
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Grillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322866
Adatto a	Carne alla griglia, Pasta, Agnello, Selvaggina
Valutazioni	Falstaff 90/100

Vinificazione

Kàdos nasce da uve Grillo della Tenuta di Risignolo, raccolte all'alba e pressate con delicatezza. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare la purezza aromatica del vitigno. Successivamente il vino affina sulle fecce fini, acquistando struttura, profondità e una piacevole cremosità.

Terroir

Kàdos proviene della Tenuta di Risignolo dalla Sicilia occidentale, dove suoli calcarei e influsso marino conferiscono al Grillo tensione e profumi distintivi.

Storia

Duca di Salaparuta è una delle realtà enologiche più storiche e al tempo stesso più dinamiche d'Italia. Fondata nel 1824 da Giuseppe Alliata, Duca di Salaparuta, segnò l'inizio di una visione qualitativa profondamente radicata nella cultura e nel paesaggio siciliano. L'etichetta porta una fotografia di Mimmo Pintacuda, che cattura l'essenza autentica della Sicilia. È il bianco "identitario" della linea, simbolo dell'anima isolana reinterpretata in chiave moderna.

