

T E N U T A  
SALLIER DE LA TOUR

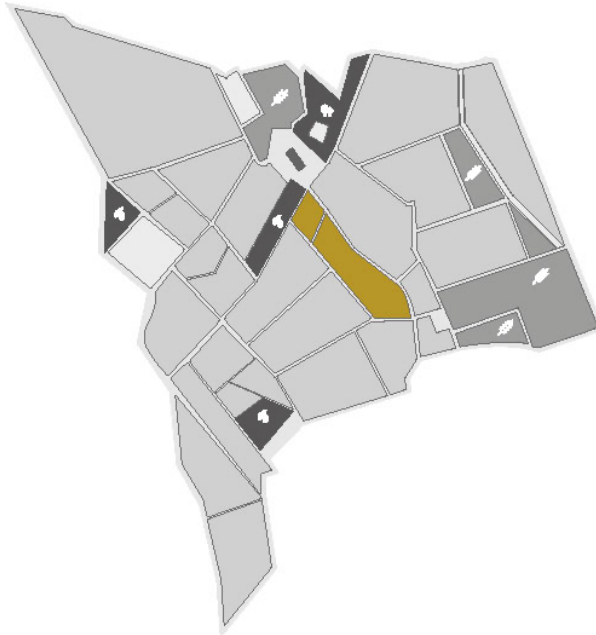
LA MONACA

La Vigna La Monaca, due ettari impiantati nel 2011 a un'altitudine di 320 m s.l.m, è caratterizzata da un suolo con tessitura più sabbiosa (37,4% di sabbia e 12,5% di argilla), ben aerato, molto drenante e dunque più asciutto, il che rende la vite meno vigorosa. L'esposizione a Nord-Est garantisce una buona luminosità ma una minore influenza delle calde temperature estive; ciò fa sì che nelle annate più calde e siccitose la vite soffra meno, mantenendo costante la maturazione. La presenza di calcare attivo agevola lo sviluppo degli aromi e la ricchezza di potassio favorisce l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani. La bassa vigoria, la bassa produttività e le caratteristiche del terreno sono favorevoli ad un'equilibrata e completa maturazione delle uve, più adatta a vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4600 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA 2018

Annata caratterizzata da primavera mite e piovosa e un'estate fresca, con buone piogge nel mese di agosto. Ottima la maturazione delle uve.

TENUTA  
SALLIER DE LA TOUR



**Vitigni:** Syrah

**Denominazione:** Rosso Monreale DOC

**Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sicilia

**Vigneti:** La Monaca

**Anno di impianto:** 2011

**Altitudine:** 320 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Est

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 4.600

**Resa di uva per ha:** 79 ql

**Epoca di vendemmia:** 18 settembre 2018

**Fermentazione:** tradizionale in rosso

**Temperatura di fermentazione:** 25-30°C

**Durata a contatto con le bucce:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** in barili di rovere francese da 350 litri per 14 mesi

**Gradazione alcolica:** 15% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,56 – AT 6,9 g/l - ZR 4 g/l - ET 35 g/l

