

# TENUTA 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.

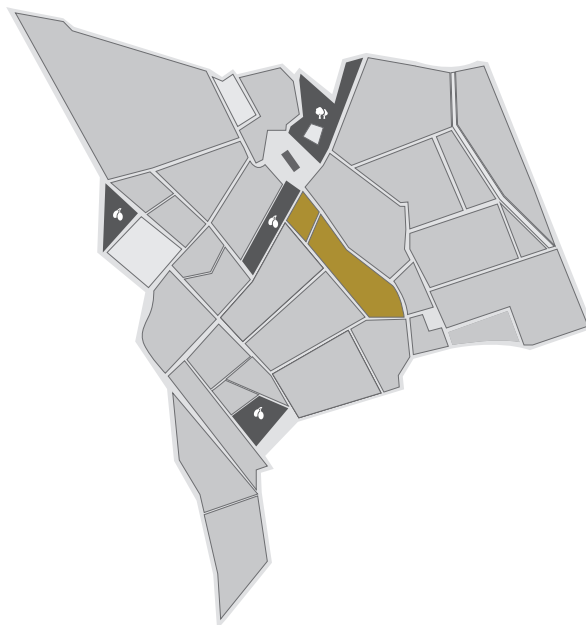
## VENDEMMIA 2020

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un Inverno mite e secco, primavera temperata con buone piogge nel mese di Marzo. Estate calda e asciutta, ottima la maturazione del Syrah.



# TENUTA SALLIER DE LA TOUR

## LA MONACA



**Vitigni:** Syrah

**Denominazione:** Monreale DOC

**Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour – Monreale – Sicilia

**Vigneti:** La Monaca

**Terreno:** Franco, sabbioso-argilloso

**Anno d'impianto:** 2011

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

**Esposizione dei vigneti:** nord/est

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 4.600

**Resa di uva per ha:** 70 q/l

**Epoca di vendemmia:** 05-07 Settembre 2020

**Fermentazione:** tradizionale in rosso

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

**Durata della fermentazione:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

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

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,40 – AT 6,54 g/l – ZR 0,7 g/l – ET 36,20 g/l

