

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

MADAMAROSE 2023

Un Rosato concepito sin dalla vigna che dimostra quanto per la Tenuta Sallier de La Tour il Syrah sia una varietà dal grande potenziale, valorizzata in tutto il territorio di Monreale.

In questo territorio, a pochi chilometri dal mare ma immerso nell'ambiente pedemontano della Valle dello Jato, grazie ai dolci pendii delle colline, ai terreni freschi di medio impasto a prevalenza sabbiosa e alle escursioni termiche questo rosato si esprime al naso con note delicate di frutta rossa fresca e spezie, al gusto il frutto spontaneo, sapidità e freschezza.

Vitigni: Syrah

Denominazione: Rosato Sicilia DOC

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

Anno d'impianto: 2011

Altitudine: 330 m s.l.m.

Esposizione vigneti: Nord Ovest

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.166

Resa quintali di uva per ha: 89 q/ha

Epoca di vendemmia: 25 agosto 2023

Andamento climatico: Inverno asciutto, ma primavera fresca con buona piovosità nei mesi di aprile e maggio. Estate calda e priva di pioggia

Fermentazione: tradizionale in bianco

Temperatura di fermentazione: 14°C

Durata della fermentazione: 25 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca d'acciaio in presenza di lieviti per 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,38 - AT 6,86 g/l - ZR 0,5 g/l - ET 21,1 g/l

