

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

LA MONACA

Der Weinberg La Monaca, der zwei Hektar umfasst und 2011 auf einer Höhe von 320 m über dem Meeresspiegel angelegt wurde, zeichnet sich durch einen sandigeren Boden aus (37,4 % Sand und 12,5 % Tonerde), ist gut belüftet und gut drainiert, wodurch er etwas trockener wird und kräftigere Reben hervorbringt. Die Nord-Ost-Lage sorgt für eine gute Helligkeit, verringert jedoch den Einfluss heißer Sommertemperaturen. Dadurch leiden die Reben in heißen und trockenen Jahren weniger und können konstant reifen. Das Vorhandensein von aktivem Kalkstein fördert die Entwicklung von Aromen und der hohe Kaliumgehalt begünstigt die Anreicherung von Zuckern, Aromen und Anthocyanen. Die geringe Kraft, die niedrige Produktivität und die Eigenschaften des Bodens tragen zu einer ausgewogenen und vollständigen Reifung der Trauben bei, die sich besser für strukturierte und langreifende Rotweine eignen. Angebaut wird im Spalier-Verfahren mit Guyot-Schnitt bei einer Pflanzdichte von 4.600 Rebstöcken pro Hektar

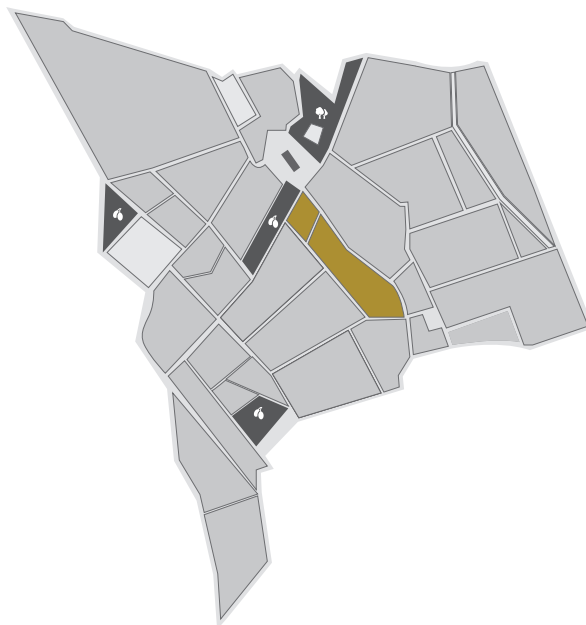
WEINLESE 2022

Ein kalter Winter mit wenig Niederschlag, ein kühler und trockener Frühling, gefolgt von einem sehr heißen Sommer.



TENUTA SALLIER DE LA TOUR

LA MONACA



Rebsorte: Syrah

Weinart: Monreale DOC

Anbaugebiet: Weingut Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sizilien

Weinberge: La Monaca

Anbaujahr: 2011

Höhe der Weinberge: 320 ü.d.M.

Weinberglage: Nordosten

Erziehungssystem: espalier

Schnittart: guyot

Rebstockdichte Ha: 4.600

Traubenertrag je Ha: 70 Dz

Weinlesezeit: 08. September 2022

Gärung: traditionell in rot

Gärungstemperatur: 25-30°C

Gärungsdauer: 15 tage

Malolaktische Gärung: vollkommen vollzogen

Ausbau: in 350L französischen Eichenholz-Fässern über 14 Monate

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,20- Gesamtsäure 6,62 g/l - Restzucker 0,6 g/l
- Gesamtextrakt 34,3 g/l



sostain.it

