

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.

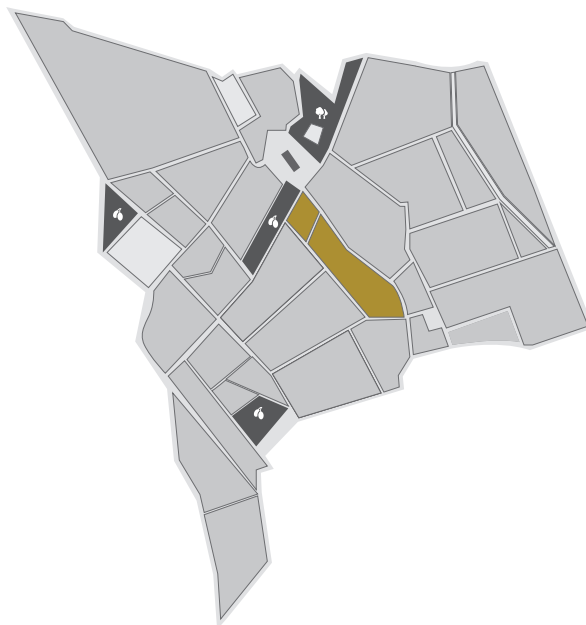
VENDEMMIA 2022

Inverno freddo e con scarsa piovosità, primavera fresca e secca, seguita da un'estate molto calda.



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: 08 settembre 2022

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 3,20 – AT 6,62 g/l – ZR 0,6 g/l – ET 34,3 g/l

