

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

MADAMAROSÉ 2025

Ein Rosé, der zeigt, welch großes Potential der Syrah – der im gesamten Gebiet von Monreale geschätzt und angebaut wird – im Weingut Sallier de La Tour entfalten kann. In diesem Gebiet, das nur wenige Kilometer vom Meer entfernt liegt, aber in die Gebirgsausläufer des Jato-Tals eingebettet ist, zeigt sich unser Rosé – dank der sanften Hügellagen, der frischen, überwiegend sandigen Böden und der Temperaturschwankungen – im Geruch mit zarten Noten von frischen roten Früchten und Gewürzen und am Gaumen mit spontaner Fruchtigkeit, Würze und Frische.

Rebsorte: Syrah

Weinart: Monreale Syrah Rosato DOC

Anbaugebiet: Weingut Sallier de La Tour – Monreale – Sizilien

Erziehungssystem: Spalier

Schnittart: Guyot

Stockdichte pro Ha: 4.166

Ertrag pro Ha: 79 Dz

Zeitraum der Weinlese: 16. August 2025

Saisonaler Witterungsverlauf: Milder Winter, kühler und regnerischer Frühling. Trockener Sommer mit durchschnittlichen Temperaturen.

Gärung: traditionelle Weissweinbereitung

Gärungstemperatur: 14°C

Gärungsdauer: 25 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 4 Monate imahltank auf den Feinhefen

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,4 – Gesamtsäure 6,51 g/l – Restzucker 0,8 g/l – Gesamtextrakt 20,9 g/l

