

# TENUTA SALLIER DE LA TOUR

## MADAMAROSÉ 2025

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:** Monreale Syrah Rosato 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:** 79 q/ha

**Epoca di vendemmia:** 16 agosto 2025

**Andamento climatico:** inverno mite, primavera fresca e piovosa.

Estate asciutta, con temperature nella media.

**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% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,4 - AT 6,51 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 20,9 g/l

