

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

SYRAH 2024

Der Weinberg Ex-Pereto hat eine lehmige Beschaffenheit (14,4% Sand und 32,5% Tonerde) und ist daher im Frühjahr feucht und im Sommer trocken, was dem Weinberg eine durchschnittliche Kraft verleiht. Die Süd- West-Lage garantiert im Sommer gute Helligkeit und Wärme. Es handelt sich hier um einen sehr kaliumreichen Boden, der eine gute Reifung der Trauben und die Anreicherung von Zuckern, Aromen und Anthocyanen begünstigt. Die durchschnittliche Kraft eignet sich je nach den Merkmalen des Jahrgangs sowohl zur Erzeugung von roten und vollmundigen Weine als auch von frischen trinkfertigen und Roséweinen.

Rebsorte: Syrah

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Weingut Sallier de La Tour - Monreale - Sizilien

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: Kordon-Zapfenschnitt

Rebstockdichte Ha: 4.000

Traubenertrag je Ha: 66 Dz

Gärung: traditionelle rotweinbereitung

Gärungstemperatur: 28°C

Gärungsdauer: 20 tage

Malolaktische Gärung: Vollständig durchgeführt

Ausbau: 30% in 225 Liter Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais) aus zweiter und dritter Passage, über 12 Monate. 70% imahltank

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,6 - Gesamtsäure 5,05 g/l - Restzucker 0,1 g/l - Gesamtextrakt 31,4 g/l

