

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

SYRAH 2024

La Vigna Ex-Pereto ha un suolo caratterizzato da tessitura argillosa (14,4% sabbia e 32,5% argilla), dunque umido in primavera e secco in estate, che dà alla vigna una media vigoria. L'esposizione a Sud-Ovest garantisce una buona luminosità e caldo in estate. È un terreno molto ricco di potassio, che favorisce una buona maturazione delle uve e l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani. Una vigoria media si presta, secondo le caratteristiche dell'annata, all'ottenimento sia di vini rossi e corposi, sia di vini freschi di pronta beva e rosati.

Vitigni: Syrah

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Sallier de La Tour - Monreale - Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per ha: 4.000

Resa quintali di uva per ha: 66 q/l

Fermentazione: tradizionale in rosso

Temperatura di fermentazione: 28°C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: per il 30% della massa in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,6 - AT 5,05 g/l - ZR 0,1g/l - ET 31,4 g/l

