

TENUTA  
SALLIER DE LA TOUR

SYRAH 2019

*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:** Rosso 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:** 68 ql

**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 3,76 - AT 5,60 g/l - ZR 1,5 g/l - ET 30,5 g/l

