



MADAMAROSÈ

Vendemmia 2018

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 restituiscono alla varietà la sua complessità originale. Madamarosè è una dama d'altri tempi che si aggiunge ai personaggi che compongono la storia disegnata dalla matita di Gianluca Biscalchin. Il nuovo rosato da Syrah incarna sia l'eleganza che una giocosità che riflettono la storia della Tenuta e coloro che vivono e lavorano qui, ancora oggi.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Syrah
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** cordone speronato
- **Densità di ceppi per ha:** 4.166
- **Resa quintali di uva per ha:** 46 ql
- **Fermentazione:** in bianco
- **Temperatura di fermentazione:** 14°C
- **Durata della fermentazione:** 25 giorni
- **Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 3 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,17 - AT 6,4 g/l - ZR 2,6 g/l - ET

