



SYRAH

Vendemmia 2017

Per Sallier de La Tour il Syrah rappresenta una varietà di grande interesse, per le potenzialità che può esprimere in questo territorio. Espressione siciliana di una varietà dalle origini sconosciute, ma che ha trovato nella zona un territorio di elezione. Una maturazione lenta e completa esalta le note caratteristiche di questo vitigno, dando luogo ad un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie.

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:** 4.000
- **Resa quintali di uva per ha:** 65 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:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,68 - AT 5,4 g/l - ZR 1 g/l - ET 32,1 g/l

