



LA MONACA

Vendemmia 2016

La Monaca, dal nome della storica cantina, nasce da una selezione delle migliori uve di Syrah della Tenuta. Espressione siciliana di una varietà dalle origini controverse, ma che ha trovato nella zona della Doc Monreale, nello specifico nella valle dello Jato, un territorio di elezione. Note nere e profonde, balsamiche e speziate, miste a una freschezza mediterranea.

Scheda Tecnica

- **Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale - Sicilia
- **Vitigni:** Syrah
- **Denominazione:** Monreale DOC
- **Terreni:** Franco argilloso
- **Anno d'impianto:** 1993
- **Altitudine:** 350 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Ovest
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Cordone Speronato
- **Densità di ceppi per Ha:** 3.500
- **Resa quintali di uva per Ha:** 61 q.li
- **Epoca di vendemmia:** 26 Settembre
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e piovoso, primavera con piogge ben distribuite, estate fresca e asciutta. Perfetta maturazione delle uve con caratteri tipici varietali.
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 25-30°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese per 14 mesi
- **Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,56- AT 5,99 g/l - ZR 1,2 g/l - ET 32,8 g/l.

