

TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

NERO D'AVOLA 2019

Le basse rese nel vigneto garantiscono una vendemmia di alta qualità e concentrazione. La scelta di affinare il vino in parte in legno e in parte in acciaio ci permette di abbinare le note fresche e fruttate di un vino giovane, con aromi di spezie e liquirizia estremamente eleganti, indicatori inoltre di un buon potenziale evolutivo nel tempo.

Vitigni: Nero d'Avola

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: 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: 13,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,47 - AT 5,63 g/l - ZR 1,8 g/l - ET 32,3 g/l

