ACQUISTATO IL .....

Syrah "Sallier De La Tour" Sicilia DOC 2023 2023



Un Syrah dallo stile siciliano

Solo quando le uve Syrah raggiungono una perfetta maturazione, all'interno della Tenuta Sallier de la Tour, vengono raccolte e selezionate con cura per dar vita a uno dei vini più rappresentativi dell'azienda. Fermentazione in vasche d'acciaio per 15 giorni, a una temperatura controllata compresa fra i 25 e i 30 gradi. Malolattica svolta completamente per rendere il vino ancora più rotondo e morbido. Poi un lungo affinamento di oltre un anno in botti di rovere francese a cui seguono altri 6 mesi (minimo) in bottiglia. Il risultato di tutto questo lavoro è un piacevolissimo rosso dal profilo olfattivo variegato e con una punta ben riconoscibile di spezie e pepe nero.

Tasca d'Almerita è una storica cantina siciliana le cui radici risalgono addirittura all'Ottocento. Oggi fanno capo alla famiglia dei conti Tasca quasi seicento ettari di vigneto, suddivisi tra le più vocate aree viticole della regione, e accorpate in cinque meravigliose tenute agricole tra cui quella di Regaleali. Questo permette all'azienda di proporre sul mercato una gamma di vini praticamente sterminata, il cui unico denominatore comune è l'assoluta eleganza e qualità. Ogni etichetta, dai rossi più importanti fino agli eleganti spumanti e ai prodotti realizzati con maestria dai tanti vitigni autoctoni dell'isola, è sempre riconducibile allo stesso standard elevato proposto dall'azienda. Stile ed eleganza che si ritrovano anche nei due resort aperti dall'azienda in Sicilia e che ospitano, ogni anno, appassionati del "brand" Tasca d'Almerita, provenienti da ogni parte del mondo.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso con presenza di calcare, sabbia e limo.
Esposizione	Sud - Est, 400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni.
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Per il 30 % della massa in barili di rovere francese da 225 litri, il 70% in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Sentori di ciliegia e frutta rossa matura che ritrovi al palato supportata da grande morbidezza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821