



ACQUISTATO IL .....

Syrah "Sallier De La Tour" Sicilia DOC 2021

2021

## Un Syrah dallo stile siciliano



*Svinando*

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** Rosso Fermo Secco DOC

**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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821