

Vini

La Monaca, il Syrah di Sallier de La Tour

di: Redazione

21 aprile 2016



Doc Monreale, La Monaca, Syrah 2013 – Sallier de La Tour

A Camporeale, a mezz'ora dalla città di Palermo, c'è una cantina di metà ottocento dallo stile unico. Il tocco francese, il legno, il ferro, i mattoni, e l'ammiccamento al liberty dei Florio puntano il dito sull'elegante architettura di periodo di Antoine De Fry. C'è anche una guest house con quattro appartamenti, piscina e ampi spazi comuni. E' la Masseria Pernice di Filiberto Sallier Sallier de La Tour. La superficie vitata – in un corpo unico – è di 60 ettari su 135 totali, tra questi un rigoglioso uliveto, i terreni sono argillosi. Il Syrah è uno dei vitigni internazionali che meglio si sono adattati alla Sicilia, molte cantine hanno dimostrato grande capacità con queste uve. L'impianto è del 1993. La Monaca è un Syrah fresco con note che ricordano la Provenza, lo arrotonda un affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. L'annata 2013 si presenta con un rosso rubino intenso. Al



naso si avverte – oltre la frutta rossa – una leggera punta di cioccolato e della vaniglia su un fondo speziato. Al palato è morbido e carezzevole solo come un Syrah di grande luminosità sa essere. Sallier de La Tour è distribuito da Tasca d'Almerita.

Per info:

Sallier de La Tour

Camporeale (PA)

www.tascadalmerita.it