

T E N U T A
SALLIER DE LA TOUR





“Era il 2009: mio cugino di primo grado, Filiberto Sallier de La Tour, principe di Camporeale, uomo di campagna e romantico passionale come pochi ne ho incontrati nella vita, ci chiede di occuparci della sua bellissima tenuta a pochi chilometri da Palermo. Inizia così il progetto Sallier de La Tour”.

Alberto Tasca



“It was 2009: my first cousin, Filiberto Sallier de La Tour, Prince of Camporeale, a country man and one of the most passionate romantics I have met in my life, asks us to take care of his beautiful estate located a few kilometers from Palermo. It is when the Sallier de La Tour project began“.

Alberto Tasca

La Tenuta Sallier de La Tour si trova nell'Alto Belice, a pochi chilometri da Palermo, nell'area vinicola della DOC Monreale. Ciò che più ci affascina qui è il contesto paesaggistico e culturale: il parco archeologico di Monte Jato conserva importanti strutture risalenti agli insediamenti della Magna Grecia, la vicina città di Monreale è tra le più suggestive dell'isola ed è famosa per la magnifica cattedrale medievale, patrimonio dell'umanità Unesco.

The Sallier de La Tour Estate is located in the Alto Belice, a few kilometers from Palermo, in the DOC Monreale wine area. What most fascinates us here is the landscape and cultural context: Monte Jato archaeological park preserves important structures dating back to the Magna Graecia settlements, the nearby town of Monreale is among the most evocative towns of the island and is famous for its magnificent medieval cathedral, a UNESCO World Heritage Site.





Costanza Chirivino
Responsabile di Tenuta / *Estate manager*



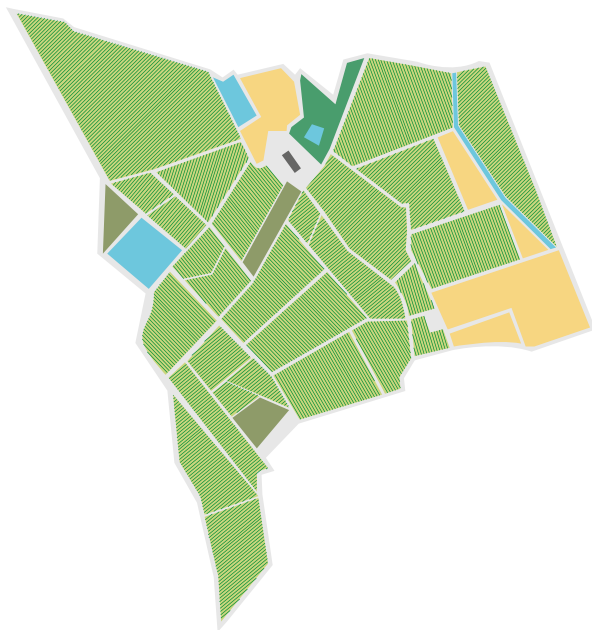
La Tenuta appartiene alla famiglia Sallier de La Tour, Principi di Camporeale, dalla metà del XIX secolo. La cantina, costruita nel 1909 e chiamata La Monaca, prende il nome dalla collina che sorge dietro la Tenuta. Agli anni '40 risale la creazione dei tre laghi collinari - tuttora presenti all'interno della Tenuta - e l'impianto dei nuovi vigneti. I primi imbottigliamenti etichettati Sallier de La Tour arrivano negli anni Duemila. Nel 2008, grazie a un progetto di integrazione e valorizzazione dei più vocati territori viticoli siciliani, la Tenuta Sallier de La Tour entra a far parte del mondo Tasca d'Almerita rafforzando, insieme alle tenute Regaleali, Capofaro, Tascante e Whitaker, l'ecosistema produttivo della storica famiglia siciliana.

The Estate has belonged to the Sallier de La Tour family, Princes of Camporeale, since the mid-nineteenth century. The La Monaca winery was built in 1909 and takes its name from the hill behind the Estate. The creation of the three lakes on the hill - still found on the Estate today - and the planting of the new vineyards date back to the 1940s. The first bottles labelled Sallier de La Tour appeared in the 2000s. In 2008, thanks to a project to integrate and enhance the most suitable Sicilian wine-growing areas, the Sallier de La Tour Estate became part of the Tasca d'Almerita world, strengthening, together with the Regaleali, Capofaro, Tascante and Whitaker Estates, the productive ecosystem of the historic Sicilian family.

Il suolo è fertile, per lo più argilloso, con presenza di calcare, sabbia e limo. La morfologia risulta dolcemente ondulata, con ampie zone pianeggianti dove i suoli, molto profondi e freschi, si mescolano a materiali di origine alluvionale. Numerose sorgenti naturali contribuiscono al mantenimento delle riserve idriche della vite, rendendo la varietà Syrah perfettamente adatta a questo territorio dove il microclima caldo-umido e i terreni freschi permettono la maturazione costante delle uve.

The soil is fertile, mostly made up of clay, with a presence of limestone, sand and silt. The morphology of the estate is gently undulating, with large flat areas full of fresh soils, combined with alluvial deposits. In particular, the Syrah variety has adapted perfectly in this area. Numerous natural springs provide a continuous water reserve for the vines, and the hot and humid microclimate, combined with the estate's fresh soils, allow for the continuous maturation of this grapevine.





78,4 ha

superficie complessiva
total area

53,06 ha

area vitata
vineyard area

229500

piante di vite
vines

8

varietà coltivate
varieties in production

1

varietà in sperimentazione
experimental varieties

9,24 ha

zone naturali
natural areas

13,73 ha

seminativi
arable land

2,26 ha

oliveti
olive groves

13

arnie di api
beehives

3,3 ha

pascoli
pastures

2,77 ha

laghi e torrenti
lakes and streams

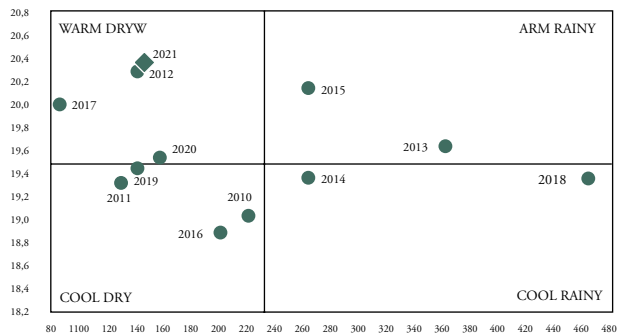
270 - 370 m ^{s.l.m.}
a.s.l.

altitudine
elevation

Tenuta Sallier de La Tour

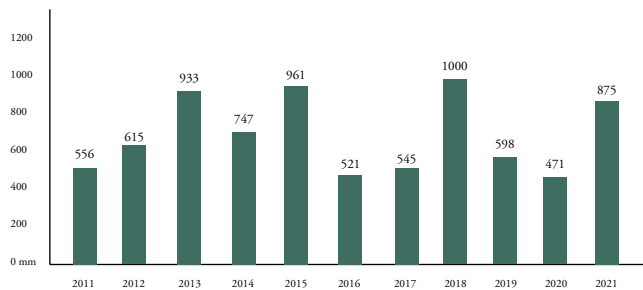
Climatogramma marzo - settembre

Climate chart march - september



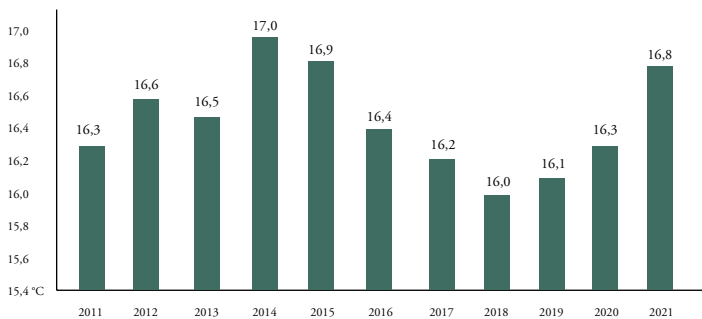
Pioggie annuali

Annual rainfall



Temperatura media annuale

Average annual temperature









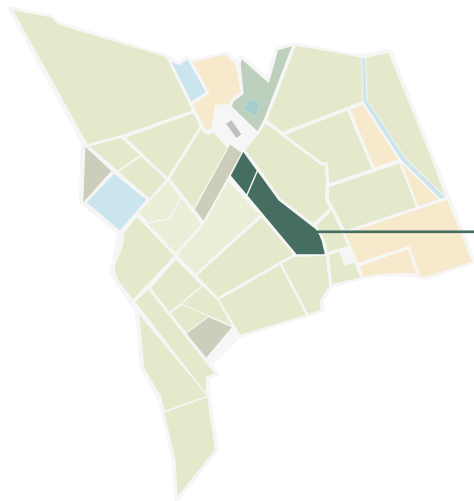
Le origini del Syrah sono controverse. L'ipotesi più accreditata è che provenga dalla città persiana di Shiraz. Secondo la testimonianza di Diodoro Siculo, il Syrah sarebbe giunto in Sicilia tramite Agatocle, che cominciò a coltivarlo a Siracusa nel 310 a.C. In Italia le regioni che hanno dato prova di saper valorizzare al meglio i caratteri di questo vitigno sono la Toscana e la Sicilia. Quest'ultima, con oltre ottomila ettari coltivati, costituisce oggi la maggiore produttrice di Syrah a livello nazionale. Un'uva capace di dare rossi sontuosamente profumati (tipiche le note di spezie, pepe nero in particolare) e di particolare intensità gustativa. Notevole anche la sua attitudine a dare vini longevi, via via più ricchi di sfumature aromatiche con l'età.

The origins of the Syrah are controversial. The most accredited hypothesis is that it comes from the Persian city of Shiraz. According to the testimony of Diodorus Siculus, the Syrah would have arrived in Sicily through Agathocles, who began to cultivate it in Syracuse in 310 BC. In Italy, the regions that have shown their ability to make the most of the characteristics of this vine are Tuscany and Sicily. The latter, with over eight thousand hectares cultivated, is today the largest producer of Syrah nationwide. It is a kind of grape that produces richly scented red (typical notes of spices, in particular black pepper) and of a particularly intense taste. It is also remarkable that it is able to produce long-lived wines, gradually richer in aromatic nuances with age.

Tre sono le vigne di Syrah nella Tenuta Sallier de La Tour, caratterizzate da 3 differenti tipologie di suolo, dove sono stati messi a frutto i risultati di un decennio di prove agronomiche ed enologiche. Qui la varietà ha trovato le condizioni pedoclimatiche che consentono di ricercare e ottenere vini con un'identità ben definita.



There are three vineyards of Syrah on the Sallier de La Tour Estate, characterised by 3 different soil types, where the results of a decade of agronomic and oenological testing have delivered excellent results. Here the grape variety finds pedoclimatic conditions that allow us to research and obtain wines with a well-defined identity.



Vigna La Monaca



La Monaca 2019

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento in barili di rovere francese
per 14 mesi

Rosso Monreale DOC

Syrah

Training System espalier

Fermentation traditional in red

Ageing french oak barrels for 14 months

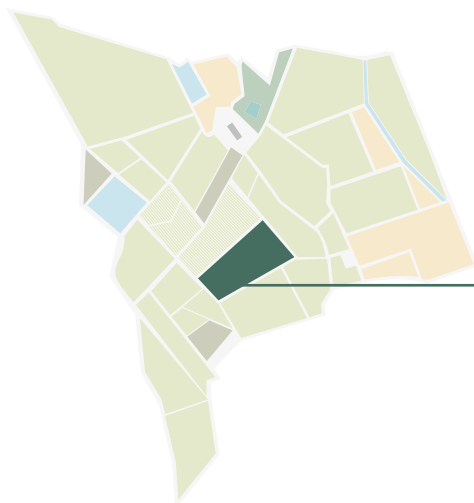
Red Monreale DOC

La **Vigna La Monaca**, due ettari impiantati nel 2011 a un'altitudine di 320 m s.l.m., è caratterizzata da un suolo con tessitura più sabbiosa (37,4% di sabbia e 12,5% di argilla), ben aerato, molto drenante e dunque più asciutto, il che rende la vite meno vigorosa. L'esposizione a Nord-Est garantisce una buona luminosità ma una minore influenza delle calde temperature estive; ciò fa sì che nelle annate più calde e siccitose la vite soffra meno, mantenendo costante la maturazione. La presenza di calcare attivo agevola lo sviluppo degli aromi e la ricchezza di potassio favorisce l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani.

La bassa vigoria, la bassa produttività e le caratteristiche del terreno sono favorevoli ad un'equilibrata e completa maturazione delle uve, più adatta a vini rossi di struttura e da lungo invecchiamento. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4600 ceppi per ettaro.

*The **La Monaca Vineyard**, two hectares planted in 2011 at an altitude of 320 metres above sea level, is characterised by a soil with a sandier texture (37.4% sand and 12.5% clay), well ventilated, thoroughly draining and therefore drier, which makes the vines less vigorous. The north-east exposure guarantees good light but less impact from the hot summer temperatures; this means that in warmer and drier years the vine suffers less, maintaining a constant maturation. The presence of lime facilitates the development of aromas and the abundance of potassium favours the accumulation of sugars, aromas and anthocyanins.*

The low vigour, the low productivity and the characteristics of the soil are favourable to a balanced and complete ripening of the grapes, more suitable for red wines with good structure and long ageing. The espalier cultivation system is used, with Guyot pruning and a density of 4,600 vines per hectare.



Vigna Tenuta Grande



Madamarosè 2021

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione in bianco

Affinamento in acciaio in presenza di lieviti per 3 mesi

Rosato Sicilia DOC

Syrah

Training System espalier

Fermentation traditional in white

Ageing for 3 months in stainless steel tanks on yeasts

Rosé Sicilia DOC

La **Vigna Tenuta Grande** ha un suolo caratterizzato da tessitura limosa (26,8% sabbia e 22,5% argilla), in grado di mantenere a lungo l'umidità, il che conferisce alla vite una maggiore vigoria. L'esposizione a Ovest assicura fresco e luminosità durante la stagione estiva. Il rapporto magnesio/potassio è particolarmente equilibrato, favorendo il metabolismo degli zuccheri e delle proteine, nonché l'accumulo di pigmenti di clorofilla e caroteni. Il maggior vigore della vite sposta la maturazione delle uve verso una qualità più fresca, meno alcolica e con meno struttura, più adatta a vini freschi d'annata e vini rosati. Il sistema di allevamento è a spalliera, con potatura Guyot e una densità di 4.166 ceppi per ettaro.

*The **Tenuta Grande Vineyard** has a soil characterised by a silty texture (26.8% sand and 22.5% clay), able to maintain moisture for a long time, which increases the vigour of the vine. The western exposure ensures cool air and good light during the summer season. The magnesium/potassium ratio is very well balanced, facilitating the metabolism of sugars and proteins, as well as the accumulation of chlorophyll and carotene pigments. The greater vigour of the vine brings the ripening of the grapes towards a fresher quality, with less alcohol and structure, more suitable for fresh vintage wines and rosé wines. The espalier cultivation system is used, with Guyot pruning and a density of 4,166 vines per hectare.*



Vigna Ex Pereto



Syrah 2020

Syrah

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento per il 30% della massa in barili di rovere francese da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio

Rosso Sicilia DOC

Syrah

Training system espalier

Fermentation traditional in red

Ageing for about 12 months for 30% of the mass in 225-liter French oak barrels of second and third passage and 70% in stainless steel

Red Sicilia DOC

La **Vigna Ex-Pereto** ha un suolo caratterizzato da tessitura argillosa (14,4% sabbia e 32,5% argilla), dunque umido in primavera e secco in estate, che dà alla vigna una media vigoria. L'esposizione a Sud-Ovest garantisce una buona luminosità e caldo in estate. È un terreno molto ricco di potassio, che favorisce una buona maturazione delle uve e l'accumulo di zuccheri, aromi e antociani. Una vigoria media si presta, secondo le caratteristiche dell'annata, all'ottenimento sia di vini rossi e corposi, sia di vini freschi di pronta beva e rosati.

*The **Ex-Pereto Vineyard** has a clayey soil texture (14.4% sand and 32.5% clay) so it is moist in spring and dry in summer, which gives the vineyard a medium vigour. The south-west exposure guarantees good light and warmth in summer. The soil is very rich in potassium, which favours excellent ripening of the grapes and the accumulation of sugars, aromas and anthocyanins. A medium vigour lends itself, in relation to the characteristics of the vintage, to obtaining both full-bodied red wines as well as fresh and readily drinkable rosé wines.*







Mario Licari
Enologo / *Winemaker*



Nero d'Avola 2019

Nero d'Avola

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in rosso

Affinamento per il 30% della massa in barili di rovere francese da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio

Rosso Sicilia DOC

Nero d'Avola

Training System espalier

Fermentation traditional in red

Ageing for about 12 months for 30% of the mass in 225-liter French oak barrels of second and third passage and 70% in stainless steel

Red Sicilia DOC

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.

The low yields guarantee a high quality and concentrated harvest. Choosing to age wine partly in wood and partly in steel barrels, allows us to combine fresh and fruited notes of a young wine, to extremely elegant spicy and liquorish aromas, which are usually indicators of good aging potential through time.



Inzolia 2021

Inzolia

Sistema di allevamento spalliera
Fermentazione tradizionale in bianco
Affinamento in acciaio in presenza
delle fecce fini per 4 mesi
Bianco Sicilia DOC

Inzolia

Training system espalier
Fermentation traditional in white
Ageing for 4 months on the lees in stainless steel tanks
White Sicilia DOC

Antico vitigno siciliano, un tempo utilizzato per produrre sia uva da vino sia uva da tavola, grazie alla sua buccia consistente, da cui derivano gli aromi mediterranei di zagara e mandorle, tipici della varietà.

An ancient Sicilian variety, once used to produce grapes for wine and table grapes thanks to its robust skin, from which the Mediterranean aromas of orange blossom and almonds come from, unique to this variety.



Grillo 2021

Grillo

Sistema di allevamento spalliera

Fermentazione tradizionale in bianco

Affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC

Grillo

Training system espalier

Fermentation traditional in white

Ageing for 4 months on the lees in stainless steel tanks

White Sicilia DOC

Ibrido di Catarratto e Moscato d'Alessandria creato alla fine del 1800 dal barone Antonio Mendola, il Grillo racchiude in sé l'acidità e gli aromi freschi, agrumati ed erbacei, tipici del Catarratto e quelli dolci e floreali del Moscato. Diffuso a partire dall'800 principalmente nella provincia di Trapani per la produzione di Marsala, oggi viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

A hybrid of Catarratto and Moscato d'Alessandria created by the baron Antonio Mendola at the end of the 1800's, this Grillo captures the acidity and fresh aromas, with notes of citrus and herbs, typical for the Catarratto variety and sweet and floral aromas from the Moscato variety.

A common variety at the beginning of the 1800's, mainly in the province of Trapani for the production of Marsala, today it's interpreted in a modern version, resulting in a fresh, aromatic and drinkable wine.





MAR TI

Ustica

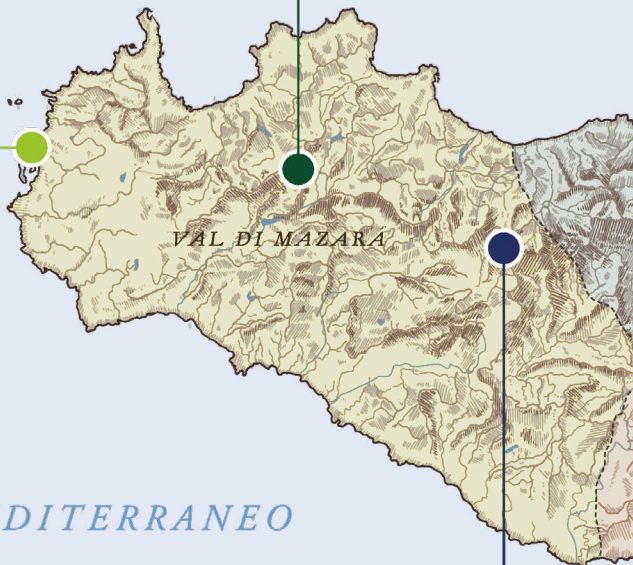


TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

Isole Egadi



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER



VAL DI MAZARA

MAR MEDITERRANEO

TENUTA
REGALEALI



Pantelleria

SRACENO

Isole Eolie

TENUTA
CAPOFARO



TENUTA
TASCANTE

MAR IONIO





Dal 2001 abbiamo intrapreso un percorso, un progetto agricolo, per conoscere e sperimentare territori diversi della Sicilia e le varietà maggiormente vocate. Famiglia, natura e cultura, sono sempre stati i capisaldi del nostro sistema di pensiero che valorizza la Sicilia nella sua unicità e diversità. È in questa prospettiva che, maturate le giuste condizioni, abbiamo deciso di seguire un nuovo corso che vede le singole Tenute al centro. Espressioni territoriali, ognuna portatrice di una propria identità e di una vocazione enologica, affidate a giovani e dinamici team, che vivono e lavorano nelle singole Tenute, curandone gli aspetti enologici e agronomici, l'accoglienza e la comunicazione. Cinque Tenute, ognuna con peculiarità diverse e con una forte personalità, luoghi simbolo di varietà, identificative dei territori.

In 2001, we began an agricultural project to learn about and experiment on different territories and the varieties that are the most suitable to those conditions, while preserving the relationship with the local traditions. Family, nature and culture have always been the pillars of our thought process that promotes Sicily's uniqueness and diversity. With this outlook, once the ideal conditions were achieved, we decided to pursue a new direction that puts the individual Estates at the center of the project. Territorial expressions, each with an exceptional identity and a wine producing predisposition, managed by young and dynamic teams living and working in the individual Estates, with a key role in wine production, agriculture, hospitality and communication. Five Estates, each with a unique and bold character and symbolic places identified by the native varieties.

Tenuta Regaleali, la casa della nostra famiglia dal 1830, azienda agricola, laboratorio a cielo aperto della viticoltura, luogo di sperimentazione costante e ricerca: qui è iniziata la nostra opera di valorizzazione dei vitigni autoctoni. A Salina, il centro dell'ospitalità Tasca è Capofaro Locanda & Malvasia, oggi membro del circuito Relais & Chateaux, il racconto passa attraverso la Malvasia delle Lipari. Sull'Etna, con il progetto Tascante, dopo anni di ricerca, degustazioni e prove di vinificazione, oggi vendemmiamo contrada per contrada per trasferire le caratteristiche dei vini delle 4 contrade. A Mozia proseguiamo la collaborazione con la Fondazione Whitaker che nel 2007 ci ha affidato l'incarico di recupero e valorizzazione delle uve Grillo. Dal 2009 con la gestione della tenuta dei nostri cugini Sallier de La Tour - nella Doc Monreale – ci stiamo confrontando con la varietà simbolo di questo territorio, il Syrah.

The Regaleali Estate, our family home since 1830, an agricultural business and outdoor laboratory for viticulture, where there is constant testing and research: this is where we began our project for promoting the native varieties. Salina, at the core of Tasca's hospitality, is the location for Capofaro Locanda & Malvasia, now a member of the Relais & Chateaux, and where we tell the story of Malvasia delle Lipari. On Mount Etna, with the Tascante Estate Project and years of research with tastings of the vinification of the local varieties, we acquired a winery in Passopisciaro that allows us to produce wines from individual local districts. In Mothia, we will continue our collaboration with the Whitaker Foundation that hired us for the production of the Grillo variety. Since 2009, with the management of the Estate of our cousins Sallier de La Tour – in the Doc Monreale area – we are working on the symbolic variety of this territory, the Syrah.







Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, con questa motivazione: "L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità".

In 2019, we were named European Winery of the year by Wine Enthusiast, with this statement: "The responsibility assumed by the Tasca d'Almerita family towards the commitment to sustainable viticulture in Sicily has had an extremely positive influence on the wine, the environment and other wineries across Italy...improving quality and spreading the message of sustainability".



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il “Robert Parker Green Emblem 2021”, un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.

Tasca d'Almerita is among 24 wineries in the world and only 3 in Italy to receive the “Robert Parker Green Emblem 2021”, an award given to wineries that have demonstrated extraordinary commitment in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices and – aside from being certified – are exceptional advocates of sustainability with an eye to long-term environmental protection and the preservation of biodiversity.



Per noi, produttori di vino a livello artigianale e familiare, è molto importante essere precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto potenziale - e reale - di ogni azione che compiamo. Per questa ragione abbiamo scelto di aderire a SOSTain, il protocollo di sostenibilità per la viticoltura siciliana, nato nel 2010 grazie al contributo scientifico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. SOSTain ci consente non solo di misurare e di certificare, tramite l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità complessiva, ma ci permette anche di avere a disposizione dati che ci aiutano a evitare gli sprechi e a ridurre i costi.

For us, artisanal and family run wine producers, it's very important to make the right agricultural choices that impact the health of the territory we live and work in. It is important as well to measure the potential – and real – impact of each action we take. For this reason, we have chosen to join SOSTain, a sustainability registry for Sicilian viticulture, created in 2010 thanks to the scientific contribution by the European Observatory for sustainable agriculture – Opera – from the Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza. SOSTain allows us to measure and certify, through rigorous scientific indicators, our overall level of sustainability, as well as to have access to data that helps us avoid waste and to reduce costs.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

SOSTain promuove la qualità del bene comune, come guida e bussola delle nostre vite: una visione a lungo termine che va oltre la logica della semplice concorrenza commerciale. Nel 2019 abbiamo ottenuto, per la seconda volta, la certificazione SOSTain/VIVA, concessa da un ente terzo indipendente solo a quei produttori che rispettano rigorosi requisiti minimi, tra i quali rientra anche il calcolo dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) VIVA - La sostenibilità nella viticoltura in Italia - programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

SOSTain promotes the quality of the common good, as a guide and compass of our behavior: a long-term vision that goes beyond the simple logic of business competition. In 2019, we received the SOSTain/VIVA certification for the second time, granted by an independent authority to the producers that respect the rigorous minimum requirements, which is based on the calculation of the 4 indicators (air, water, vineyard and territory), known as VIVA – sustainability in Italian viticulture – promoted by the Ministry of the Environment and of the Protection of the Territory and of the Sea.







Seguici su Instagram  - tascadalmerita