

## VINI - TENUTA REGALEALI

---

### ALMERITA CONTESSA FRANCA

Vendemmia 2010

Almerita racconta di una filosofia produttiva, che si è evoluta strada facendo, guardando alle caratteristiche del vitigno e del territorio da cui proviene. Dall'87 ad oggi a rappresentarla la tipica vetrata Liberty realizzata i primi del 900 dal Bevilacqua, per la villa di Mondello. Le sperimentazioni sono continuate, in maniera artigianale, senza fretta, alla ricerca di complessità, finezza e longevità. La vendemmia 2010 si presentava come una buona annata, e abbiamo voluto aspettare, per 60 mesi. Una lenta e lunga permanenza sui lieviti, cercando di non perdere i sentori tipici dello Chardonnay della Tenuta Regaleali. Contessa Franca è dedicato a una moglie, madre e nonna che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia di Regaleali.

#### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Chardonnay.
- **Denominazione:** Spumante DOC Contea di Sclafani.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** Cava Rina Ha 11.
- **Terreni:** Sabbiosi.
- **Anno d'impianto:** 1995.
- **Altitudine:** 500 m. s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Ovest.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Cordone speronato.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.200.
- **Resa di uva per ettaro:** 68 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 20 agosto 2010.
- **Andamento climatico stagionale:** Annata tra le più asciutte e fresche. Le abbondanti piogge invernali hanno garantito le necessarie risorse idriche per superare un'estate siccitosa. Le temperature sono state miti in primavera e fresche in estate. L'autunno asciutto ha permesso un'ottima vendemmia.
- **Temperatura di rifermentazione:** 16/18°C.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta parzialmente.
- **Affinamento:** A contatto con i lieviti in bottiglia per 36 mesi.
- **Inizio degorgement:** Maggio 2016.
- **Dosaggio:** Extra Brut.
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,34 - AT 5,50 g/l - ZR 4,20 g/l - ET 24,80 g/l.

