

VINI - TENUTA REGALEALI

CHARDONNAY

Vendemmia 2015

Nel 1985 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi originati da sedimenti di origine fluviale adatti alle uve bianche di struttura. Capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Chardonnay.
- **Denominazione:** Chardonnay Sicilia Contea di Sclafani DOC, vigna San Francesco.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** S. Francesco di Ha 4,9.
- **Terreni:** Profondi, franco-argilloso, leggermente calcarei.
- **Anno d'impianto:** 1985.
- **Altitudine:** 530 m. s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Est.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Guyot doppio.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 3.200.
- **Resa di uva per ettaro:** 97 quintali.
- **Epoca di vendemmia:** 1 Settembre 2015
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e piovoso, primavera fresca, inizio estate caldo e asciutto.
- **Fermentazione:** In barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri.
- **Temperatura di fermentazione:** 18°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** 15 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,53 - AT 6,50 g/l - ZR 3,60 g/l - ET 30,03 g/l.

