

VINI - TENUTA REGALEALI

NOZZE D'ORO

Vendemmia 2015

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimoni con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e la Tenuta. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo, nato da Inzolia e Sauvignon Tasca, una selezione di una vigna presente a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. L'utilizzo di lieviti selezionati dalle nostre vigne lega questo vino ancor di più indissolubilmente al territorio di appartenenza. Fresco in giovane età e capace di una longevità insospettabile, bilanciando i profumi terziari con l'intensità del frutto.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Inzolia 72% , Sauvignon Tasca 28%
- **Denominazione:** Bianco DOC Contea di Sclafani.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** Per l'Inzolia vigneto Barbabietole di Ha 08.40, per il Sauvignon vigneto Santa Tea di Ha 2,25.
- **Terreni:** L'Inzolia su suoli argillosi calcarei, il Sauvignon su sabbie arenarie a grana fine.
- **Anno d'impianto:** Barbabietole 1972, Santa Tea 2001
- **Altitudine:** Inzolia 500 m s.l.m, Sauvignon 700 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud-Ovest.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** Mediamente 3.500 per l'Inzolia e 4160 per Sauvignon.
- **Resa di uva per ettaro:** 78 quintali
- **Epoca di vendemmia:** Inzolia: 24 Settembre; Sauvignon; 26 agosto 2015.
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e piovoso, una primavera fresca e un inizio estate caldo e asciutto.
- **Fermentazione:** Macerazione a freddo delle uve di Sauvignon, per tutta fermentazione in vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** 15 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta.
- **Affinamento:** In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4-5 mesi, in bottiglia per 6 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,27 - AT 6,60 g/l - ZR 1,80 g/l - ET 24,40 g/l.

