

WEINE - WEINGUT REGALEALI

NOZZE D'ORO

Jahrgang 2015

Im Jahr 1984 hat Graf Giuseppe Tasca d'Almerita entschieden, die seit 50 Jahren bestehende Ehe mit seiner Frau Franca mit einem Wein zu feiern, der sowohl die Geschichte der Familie wie auch die Geschichte ihres Landes erzählt. In der Einzigartigkeit der Trauben-Zusammensetzung erkennt man seinen romantischen Geist: Inzolia und Sauvignon (Tasca) von den Bauern per Hand in einem Weinberg gelesen, der am Ende des 1. Weltkriegs angelegt worden war. Der Einsatz von natürlichen Hefen verbindet diesen Wein noch unauflösbarer mit seinem Herkunfts-Gebiet.

Technische Beschreibung

- **Rebsorte:** Inzolia 72% , Sauvignon Tasca 28%.
- **Weinart:** Weißwein D.O.C. Conte di Scalfani.
- **Anbaugebiet:** Weingut Regaleali - Palermo - Sizilien.
- **Weinberge:** Der Inzolia im Weinberg Barbabietole (8,40 Ha), der Sauvignon im Weinberg Santa Tea (2,25 Ha)
- **Bödentyp:** Inzolia lehm- und kalkhaltiger Boden. Sauvignon auf feinkörnigem Sandstein
- **Anbaujahr:** Barbabietole 1972, Santa Tea 2001
- **Höhe der Weinberge:** Inzolia 500 m ü.d.M.; Sauvignon 700 m ü.d.M.
- **Weinbergslage:** Süd/Ost
- **Erziehungssystem:** Spalier.
- **Schnittart:** Guyot.
- **Rebstockdichte je Ha:** Im Durchschnitt 3.500 für den Inzolia und 4.160 für den Sauvignon
- **Traubenertrag je Ha:** 78 DZ.
- **Weinlese:** Inzolia: 24. September; Sauvignon 26. August 2015
- **Jahrgangsverlauf:** Ein milder und regenreicher Winter, ein kühler Frühling und ein heisser, trockener Sommerbeginn
- **Gärung:** Kaltvergärung der Sauvignon Trauben, alle im Edelstahltank
- **Gärungstemperatur:** 16-18°C.
- **Dauer Kontakt mit den Schalen:** 15 Tage.
- **Malolaktische Gärung:** Nicht durchgeführt
- **Ausbau:** 4-5 Monate im Stahltank auf der Hefe, 6 Monate in der Flasche
- **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.
- **Analyse Daten:** pH 3,27 - AT 6,60 g/l - ZR 1,80 g/l - ET 24,40 g/l.

