

## VINI - TENUTA REGALEALI

---

### ROSSO DEL CONTE

Vendemmia 2013

Il Rosso del Conte, nato nel 1970, è la prima espressione di grande qualità e longevità prodotta in Sicilia. Voluta e creato dal Conte Giuseppe esprime le caratteristiche della Tenuta Regaleali. Alle origini Perricone e Nero d'Avola, coltivato ad alberello nella vigna San Lucio. La sua storia è lunga e fatta di numerose evoluzioni tra cui diverse tipologie di affinamento (botti di castagno dal 1970 al 1987, botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneau e barrique di rovere francesi). Fu il primo vino da Vigna Unica in Sicilia.

#### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola (54%), Perricone (26%) e la migliore selezione di altre uve rosse della tenuta (20%).
- **Denominazione:** Rosso DOC Contea di Sclafani.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** Vigna San Lucio (9Ha).
- **Terreni:** Franco sabbioso, moderatamente profondo con una lieve presenza di scheletro (10%). Di colore bruno giallastro, mediamente calcareo con reazione alcalina, presenta in profondità un orizzonte di accumulo di Carbonato di calcio che favorisce il mantenimento della dotazione idrica. Buon equilibrio nei macro-nutrienti conferisce una media vigoria alle piante.
- **Anno d'impianto:** 1965.
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud-Ovest.
- **Sistema di allevamento:** Alberello.
- **Tipo di potatura:** Corta a sperone.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.400.
- **Resa di uva per ettaro:** 54 quintali circa.
- **Epoca di vendemmia:** 25 settembre Perricone, 24 ottobre Nero d'Avola
- **Andamento climatico stagionale:** Il periodo primavera/estate è stato caldo mentre l'autunno più fresco del solito. Piogge quasi assenti in primavera ed estate. Da metà agosto si sono intensificate le precipitazioni fino in autunno. Il clima primaverile ha determinato uno sviluppo importante delle piante. La maturazione è avvenuta lentamente.
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** inizio 20°C e fine 28°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** In media 20 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,32 - AT 7,40 g/l - ZR 2,0 g/l - ET 37,70 g/l.

