



TENUTA REGALEALI

REGALEALI BIANCO

Vendemmia 2017

Da 58 vendemmie rappresenta la Tenuta di cui porta il nome. Esprime al massimo le potenzialità aromatiche del territorio. Un classico sempre in forma, inconfondibile con la sua bottiglia renana. Un blend nato da tre vitigni autoctoni, coltivati in alta collina, Inzolia, Grecanico e Catarratto, con una piccola aggiunta di Chardonnay.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Inzolia (47%), Grecanico (22%), Catarratto (25%), Chardonnay (6%).
- **Denominazione:** Bianco - Sicilia DOC
- **Resa di uva per ettaro:** Mediamente 75 quintali
- **Fermentazione:** In vasche d'acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** 14/16°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni in media.
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta.
- **Affinamento:** 3 mesi in vasche d'acciaio inox.
- **Gradazione alcolica:** 12,00% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,16 - AT 5,70 g/l - ZR 4,00 g/l - ET 21,60 g/l.



TASCA
CONTI D'ALMERITA