



TENUTA REGALEALI

ALMERITA BRUT

Vendemmia 2015

Pensato nel '90 per gli amici del Conte Giuseppe, uno spumante brut elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage è fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Chardonnay
- **Denominazione:** Spumante Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Cava Rina Ha 16
- **Terreni:** Sabbiosi
- **Anno d'impianto:** 1995
- **Altitudine:** 500 m s.l.m
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Ovest
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Cordone speronato
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.200
- **Resa di uva per ettaro:** 60 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 21 Agosto 2015.
- **Andamento climatico stagionale:** Temperature in linea con le medie della Tenuta. Buona piovosità sia primaverile che estiva. Maturazione e qualità delle uve ideali.
- **Elaborazione in bottiglia:** Rifermentazione in bottiglia
- **Temperatura di rifermentazione:** 14/16°C
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** A contatto con i lieviti in bottiglia per 24 mesi.
- **Inizio degorgement:** Giugno 2018.
- **Dosaggio:** Brut.
- **Gradazione alcolica:** 12,50% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,64 - AT 5,40 g/l - ZR 5,50 g/l - ET 25,30g/l.



TASCA
CONTI D'ALMERITA