

TENUTA REGALEALI

ALMERITA BRUT 2018

Pensato nel 1987 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 fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

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 ha: 4.200

Resa di uva per ha: 65 ql

Epoca di vendemmia: 17 agosto 2018

Andamento climatico stagionale: Inverno freddo e piovoso, primavera mite e asciutta, estate fresca con buone precipitazioni in agosto che hanno ritardato di qualche giorno la raccolta. Buona la maturazione delle uve, i caratteri tipici varietali e la freschezza.

Tecnica di produzione: rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: a contatto con i lieviti in bottiglia per 24 mesi

Inizio degorgement: giugno 2021

Dosaggio: brut

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,41 - AT 6,13 g/l - ZR 5,10 g/l - ET 27,10g/l.

