



TENUTA REGALEALI

ALMERITA CONTESSA FRANCA

Vendemmia 2011

Almerita racconta di una filosofia produttiva, che si è evoluta strada facendo, guardando alle caratteristiche del vitigno e del territorio da cui proviene. Dall'87 ad oggi a rappresentarla la tipica vetrata Liberty realizzata i primi del 900 dal Bevilacqua, per la villa di Mondello. Le sperimentazioni sono continuate, in maniera artigianale, senza fretta, alla ricerca di complessità, finezza e longevità. Una lenta e lunga permanenza sui lieviti, cercando di non perdere i sentori tipici dello Chardonnay della Tenuta Regaleali. Contessa Franca è dedicato a una moglie, madre e nonna che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia di Regaleali.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Chardonnay
- **Denominazione:** Spumante DOC Contea di Sclafani
- **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:** 35 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 20 agosto 2011
- **Andamento climatico stagionale:** La scarsa piovosità dell'annata è risultata ben distribuita fino al mese di maggio, permettendo un buon sviluppo della vite. Le temperature sono state invece quasi sempre al di sotto delle medie stagionali, facendo risultare l'annata piuttosto fresca. Molto buono il clima durante la maturazione
- **Temperatura di rifermentazione:** 16/18°C.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** A contatto con i lieviti in bottiglia per 60 mesi.
- **Inizio degorgement:** Maggio 2017.
- **Dosaggio:** Extra Brut.
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,47 - AT 6,40 g/l - ZR 1,60 g/l - ET 20,50 g/l.



TASCA
CONTI D'ALMERITA