

TENUTA
REGALEALI

ALMERITA CONTESSA FRANCA 2014

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.

Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Spumante DOC Sicilia

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Cava Rina 11 Ha

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: 59 ql

Epoca di vendemmia: 23 agosto 2014

Andamento climatico stagionale: La primavera si è presentata fresca e con piogge di un certo rilievo, permettendo un buon sviluppo della vite e un buon inizio della maturazione. L'estate è stata fresca e con assenza di piogge. La maturazione dello Chardonnay ha proceduto lentamente permettendo una raccolta di qualità eccellente.

Tecnica di produzione: rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: a contatto con i lieviti in bottiglia per 60 mesi

Inizio degorgement: luglio 2020

Dosaggio: extra brut

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,50 - AT 5,97 g/l - ZR 1 g/l - ET 24,50 g/l.

