



TENUTA REGALEALI

ALMERITA ROSÈ

Vendemmia 2014

Espressione Brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimee con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, delicata frutta rossa ed eleganza.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Pinot Nero
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Piana Case Vecchie ha 6
- **Terreni:** profondi, argilloso fini, leggermente calcarei
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** sud/est
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.630
- **Resa di uva per ettaro:** 70 ql
- **Epoca di vendemmia:** 14 agosto
- **Andamento climatico stagionale:** Primavera fresca e con piogge di un certo rilievo, ha permesso un buon sviluppo della vite e un buon inizio della maturazione. L'estate si è presentata fresca e con assenza di piogge.
- **Tecnica di produzione:** rifermentazione in bottiglia (metodo classico)
- **Contatto con i lieviti:** 36 mesi
- **Temperatura di rifermentazione:** 13/14°C
- **Fermentazione malolattica:** totalmente svolta
- **Inizio degorgement:** luglio 2018
- **Dosaggio:** Extra Brut
- **Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,3 - AT 6,8 g/l - ZR 5,2 g/l - ET 23,2 g/l



TASCA
CONTI D'ALMERITA