

TENUTA REGALEALI

ALMERITA ROSÉ 2017

Espressione extra brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimato con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, elegante frutta rossa.

Vitigni: Pinot Nero

Denominazione: Spumante Brut Rosato – DOC Sicilia

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Piana Case Vecchie di Ha 6

Terreni: Profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei

Anno d'impianto: 2008

Altitudine: 480 m s.l.m

Esposizione dei vigneti: sud/est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.630

Resa di uva per ha: 77 ql

Epoca di vendemmia: 09 agosto 2017

Andamento climatico stagionale: Inverno mite e secco, primavera fresca e asciutta, estate calda e siccitosa. Leggero anticipo di maturazione del Pinot Nero, buoni i caratteri varietali e la struttura

Tecnica di produzione: rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

Temperatura di fermentazione: 13/14°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: a contatto con i lieviti in bottiglia per 36 mesi

Inizio degorgement: settembre 2021

Dosaggio: extra brut

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici: pH 3,38 - AT 6,15 g/l - ZR 4,2 g/l - ET 25 g/l

