

TENUTA REGALEALI

BUONSENSO | CATARRATTO 2021

A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri e chiude la vendemmia come varietà più tardiva, anche dei rossi. Ne deriva un vino di qualità eccelsa, spogliato dei panni grossolani che veste solitamente nei territori litoranei.

Elegante, fine, con bouquet profumato di pompelmo rosa, pesca gialla, tè verde, in bocca è sorretto da una fresca acidità che lo rende longevo e gustoso al palato, lungo e persistente. Insomma se hai un briciolo di Buonsenso, nel nostro territorio il Catarratto è la varietà da coltivare. Da qui il nome Buonsenso, anche perché è buono e piace ai sensi.

Vitigni: Catarratto

Denominazione: Bianco Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.300

Resa di uva per ha: 62 ql

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Durata della fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,35 - AT 5,59 g/l - ZR 3 g/l - ET 23,50 g/l

