

# 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

