



TENUTA REGALEALI

## CATARRATTO ANTISA

Vendemmia 2017

Antisa è l'attesa, carica di aspettative e progetti, di sogni e di fiducia. È il nostro Catarratto, della tipologia più antica, "comune", tipico del nostro territorio, ma ormai sempre meno diffuso. A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri per una aromaticità tipica con note di pompelmo rosa.

### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Catarratto.
- **Denominazione:** 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 ettaro:** Mediamente 110 q.li.
- **Fermentazione:** In vasche di 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:** 12,00% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,18 - AT 5,80 g/l - ZR 1,30 g/l - ET 19 g/l.



TASCA  
CONTI D'ALMERITA