

TENUTA REGALEALI

CAVALLO DELLE FATE | GRILLO 2021

Varietà antica, incrocio di Zibibbo e Catarratto, per un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. Noi proviamo a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, “C’era una volta”, e c’è ancora il Cavallo delle Fate.

Vitigni: Grillo

Denominazione: Bianco - Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Sant’Anna di 5 Ha e Piana Case Vecchie di 3 Ha

Anno d’impianto: 2007

Sistema di allevamento: spalliera

Altitudine: 480 m s.l.m.

Esposizione: Sud est

Tipo di potatura: lunga a guyot

Densità di ceppi per ha: 4.600

Resa di uva per ha: 78 ql

Fermentazione: in vasche d’acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

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

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,29 - AT 5,59 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 21,6 g/l

