



TENUTA REGALEALI

## GRILLO CAVALLO DELLE FATE

Vendemmia 2017

Varietà antica, incrocio di Moscato 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, il Cavallo delle Fate, “C’era una volta”, e c’è ancora. Un compagno di viaggio.

### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Grillo.
- **Denominazione:** Grillo Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Sant’Anna di 5 Ha e Piana Case Vecchie di 3Ha
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Lunga a Guyot.
- **Densità di ceppi per Ha:** 4.600.
- **Resa di uva per ettaro:** Mediamente 103 quintali
- **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 3,26 - AT 5,50 g/l - ZR 1,30 g/l - ET 19,10 g/l.



TASCA  
CONTI D'ALMERITA