

TENUTA REGALEALI

CYGNUS 2017

Sein Name ist an die Familiengeschichte gebunden: Eine Hommage an Richard Wagner, der im Jahre 1881 die Niederschrift des dritten Akts des Parsifals im Garten der Villa Tasca in Palermo, inspiriert von den Schwänen, die dort auf dem See lebten, abschloss. Er ist eine Auslese von Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon aus der Hügellage, die zusammen sowohl von den Möglichkeiten der sizilianischen Rebsorte als auch von Eleganz und Strenge der internationalen Rebsorte berichten.

Rebsorten: Nero d'Avola 58% e Cabernet Sauvignon 42%

Weinart: Rot Sicilia DOC

Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot und Kordon-Zapfen

Rebstockdichte je Ha: Durchschnittlich 4.000

Traubenertrag je Ha: 65 DZ

Gärung: traditionell in Rot

Gärungstemperatur: 28°C

Dauer Kontakt mit den Schalen: 14 tage

Malolaktische Gärung: vollkommen vollzogen

Ausbau: Ca. 14 Monate in Eichenholzfässern von 225 l. (Allier und Tronçais), 30% neu und 70% im zweiten Durchlauf

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Analytische Daten: pH 3,41 - Gesamtsäure 6,19 g/l - Restzucker 0,80 g/l - Gesamtextrakt 34,10 g/l

