

TENUTA REGALEALI

DIAMANTE PASSITO

Un vino passito che sin dalla bottiglia ci riporta ad un territorio fresco, alle colline Tenuta Regaleali e allo storico “Nozze di Diamante” che il Conte Giuseppe dedicò alla moglie per festeggiare i sessant’anni di matrimonio. Uve Moscato e Traminer aromatico coltivate nei vigneti più alti della Tenuta lasciate disidratate all’ombra per preservarne acidità e caratteristiche aromatiche tipiche: arancia candita, rosa gialla e miele di zagara.

Vitigni: Moscato 50%, Traminer aromatico 50%
Denominazione: Passito – Terre Siciliane IGT
Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
Sistema di allevamento: spalliera
Tipo di potatura: guyot
Densità di ceppi per ha: 4.200
Modalità di appassimento: 18 giorni su graticci in ambiente controllato
Resa di uva per ha: 90 ql Moscato, 60 ql Traminer
Resa in vino: 31% Moscato, 30% Traminer
Fermentazione: in vasche d’acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 16°C
Durata della fermentazione: 25 giorni circa
Fermentazione malolattica: non svolta
Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Dati analitici del vino: pH 3,57 - AT 7,9 g/l - ZR 140 g/l

