

# TENUTA REGALEALI

## DIAMANTE PASSITO 2018

*Dieser Süßwein aus getrockneten Trauben bringt uns, auch mit seiner Flaschen-Charakteristik, zu einem frischeren Gebiet zurück - den Hügeln der Tenuta Regaleali und dem historischen Wein 'Nozze di Diamante', den Graf Giuseppe seiner Frau gewidmet hatte, um die 60 Jahre Ehe zu feiern. Moscato und Traminer-Trauben aus den höchsten Weinbergen der Tenuta werden im Schatten getrocknet, um Säure und seine charakteristischen Aromen zu bewahren: Kandierte Orangen, gelbe Rosen und Orangenblüten-Honig.*

**Rebsorte:** Moscato 50% und Gewürztraminer 50%

**Weinart:** Dessert-Wein - Terre Siciliane I.G.T.

**Anbaugebiet:** Regaleali Weingut - Palermo - Sizilien

**Erziehungssystem:** Spalier

**Schnittart:** Guyot

**Rebstockdichte pro Ha:** Im Mittel 4.200

**Trockenmethode:** Auf Gittern

**Etrag der Getrockneten Trauben pro Ha:** 90 Dz Moscato, 60 Dz Gewürztraminer

**Gärung:** Im Edelstahltank

**Gärungstemperatur:** 16°C

**Gärungsdauer:** Zirka 25 Tage

**Malolaktische Gärung:** Nicht durchgeführt

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Daten der Mostanalyse:** pH 3,57 - GS 7,9 g/l - RZ 140 g/l.

