

PERRICONE GUARNACCIO

Vendemmia 2016

Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone - detto "Guarnaccio" dai vigneroni di Regaleali - viene allevato in Tenuta sin dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio, una selezione ha permesso di costituire nuove vigne da cui proviene questo vino, ricco di polifenoli e aromi speziati, che evocano ricordi di un'antica tradizione enologica.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Perricone.
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Ciminnita di 2,6 Ha
- **Terreni:** Profondi, argilloso fini, leggermente calcarei
- **Anno d'impianto:** 2011
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione:** Sud Est
- **Tipo di potatura:** Lunga a Guyot.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.600.
- **Resa di uva per ettaro:** 89 quintali
- **Fermentazione:** In vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** da 25° a 30°C.
- **Durata della fermentazione:** 13 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta interamente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,64 - AT 5,70 g/l - ZR 2,70 g/l - ET 29,40 g/l.

