

TENUTA
REGALEALI

PERRICONE | GUARNACCIO

Jahrgang 2018

Erstmals im Jahre 1735 beschrieben, wird der Perricone – von den Regaleali-Weinbauern „Guarnaccio“ genannt – seit 1959 auf dem Landgut angebaut. Eine Auswahl an Reben des historischen Weinguts San Lucio ermöglichte den Wiederaufbau, aus welchem dieser Wein stammt: Reich an Polyphenolen und würzigen Aromen erinnert er an die antike Tradition des Weinbaus.

- **Rebsorte:** Perricone
- **Weinart:** Rot - Sicilia DOC
- **Weinbrg:** Ciminnita di 2,6 ha
- **Erziehungsmethode:** Spalier
- **Höhe der Weinberge:** 480 ü.d.M.
- **Weinberglage:** Südost
- **Schnittart:** Guyot-Schnitt
- **Rebstockdichte je Hektar:** 4.600
- **Traubenertrag je Ha:** Durchschnittlich 89 Dz
- **Gärung:** In Edelstahlfässern.
- **Fermentation Temperature:** 25/28°C.
- **Gärtemperatur:** 13 tage
- **Malolaktische Gärung:** Vollkommen vollzogen
- **Ausbau:** Etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Liter, 20% neu und 80% im zweiten durchlauf
- **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
- **Analyse-Daten:** pH 3,52 - GS 5,83 g/l - RZ 0,8 g/l - GE 32,8 g/l

