

VINI - TENUTA REGALEALI

GRECANICO GERUNDIO

Vendemmia 2016

La nostra interpretazione del Grecanico vinificato senza l'aggiunta di solfiti. Il processo di fermentazione, a riparo dall'aria, con un controllo delle temperature e un lungo contatto con le proprie fecce per quattro mesi, ha un'azione antiossidante. Le note tipiche del vitigno si arricchiscono di complessità aromatica: the al limone, agrume, ananas sciroppata e succo di melograno. Il nostro Grecanico è Gerundio, un tempo contemporaneo, prodotto solo quando le uve lo consentono.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Grecanico Dorato
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** San Vincenzo di 8,15 Ha
- **Terreni:** Profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei
- **Anno d'impianto:** 1984
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Altitudine:** 530 m s.l.m.
- **Esposizione:** Sud Est
- **Tipo di potatura:** Lunga a Guyot.
- **Densità di ceppi per Ha:** 3.200.
- **Resa di uva per Ha:** 99 quintali
- **Fermentazione:** In vasche di acciaio inox in assenza di solforosa.
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C.
- **Durata della fermentazione:** 18 giorni
- **Fermentazione malolattica:** Non Svolta.
- **Affinamento:** In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 12% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3.22 - AT 5,80 g/l - ZR 1,30 g/l - ET 21 g/l.
- **Anidride solforosa totale:** minore di 5 mg/l (naturale)

