



TENUTA REGALEALI

LAMÚRI

Vendemmia 2016

Selezione di uve Nero d'Avola di alta collina. L'espressione di profumi primari, senza eccessi di maturazione, lo differenzia dal vitigno coltivato nella Sicilia più calda. Un assemblaggio di barriques di età diverse conferiscono tannini morbidi ed eleganti, con un legno mai invasivo. È "L'Amore" che Tasca d'Almerita mette nel proprio lavoro.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola.
- **Denominazione:** Nero d'Avola - Sicilia DOC
- **Vigneti:** Selezione di uve d'alta collina dai 450 ai 750 m. s.l.m.
- **Resa di uva per ettaro:** 95 quintali
- **Fermentazione:** In vasche d'acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** 25/28°C.
- **Durata della fermentazione:** 12 giorni in media.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 20% nuovi e per il 80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 13,50% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,63 - AT 5,85 g/l - ZR 1,70 g/l - ET 30,20 g/l.



TASCA
CONTI D'ALMERITA