

# TENUTA REGALEALI

## LAMÙRI | NERO D'AVOLA 2019

*In hohen Hügellagen werden die Nero d'Avola-Trauben für diesen Wein angebaut. Seine Primär-Aromen, die niemals Zeichen von Überreife zeigen, unterscheiden ihn von Weinen aus der gleichen Rebsorte in wärmeren Teilen Siziliens. Das Verweilen in Barrique- Fässern unterschiedlichen Alters vermittelt weiche und elegante Tannine, der Holz-Charakter ist daher niemals aufdringlich. Lamùri, Sizilianisch für Liebe, gibt ihm seinen Namen; dieselbe Liebe, die Tasca d'Almerita in seine Verarbeitung legt.*

**Rebsorte:** Nero d'Avola

**Weinart:** Rot - Sicilia DOC

**Weinberge:** traubenauswahl aus höheren Lagen von 450 m bis 750 m  
ü.d.M.

**Traubenertrag je Ha:** durchschnittlich 80 Dz

**Gärung:** in Edelstahlfässern

**Fermentation Temperature:** 25/28°C

**Gärtemperatur:** durchschnittlich 12 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:** 13,5% Vol.

