

TENUTA REGALEALI

LAMÙRI | NERO D'AVOLA 2019

Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina.

Profumi primari, senza eccessi di maturazione, lo differenziano dal vitigno coltivato nella Sicilia litoranea e pianeggiante. 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.

Vitigni: Nero d'Avola

Denominazione: Rosso - Sicilia DOC

Vigneti: selezione di uve d'alta collina dai 450 ai 750 m s.l.m.

Resa di uva per ettaro: 60 ql

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25/28°C

Durata della fermentazione: 12 giorni in media

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: da 225 litri, per il 20% nuovi e per il 80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. In bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

