

TENUTA
REGALEALI

LEONE D'ALMERITA

Vendemmia 2018

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, con uve di Pinot Bianco Sauvignon Blanc e Traminer per struttura, aromaticità, acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Catarratto (55%), Pinot Bianco (17%), Sauvignon (18%) e Traminer Aromatico (11%)
- **Denominazione:** Terre Siciliane IGT
- **Vigneti:** selezione di uve d'alta collina dai 500 ai 900 m s.l.m.
- **Resa di uva per ettaro:** mediamente 85 quintali
- **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 14/16°C
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni in media
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti
- **Gradazione alcolica:** 12% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,43 - AT 6,5 g/l - ZR 2,2 g/l - ET 25,9 g/l

