

# TENUTA REGALEALI

## LEONE BLEND 2021

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

**Vitigni:** Catarratto (49%), Pinot Bianco (15%), Sauvignon (18%)  
Traminer Aromatico (10%), Moscato (8%)  
**Denominazione:** bianco Terre Siciliane IGT  
**Vigneti:** selezione di uve d'alta collina dai 500 ai 900 m s.l.m.  
**Resa di uva per ettaro:** mediamente 65 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:** 13,5% Vol.  
**Dati analitici del vino:** pH 3,22 - AT 5,6 g/l - ZR 5,2 g/l - ET 23 g/l

