

REGALEALI LE ROSE

Vendemmia 2017

Il nostro rosato prodotto con uve Nerello Mascalese impiantate nel 1974, unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi, regalando diverse possibilità di abbinamento. Il nome richiama i sentori floreali della varietà e le rose che nella Tenuta Regaleali si coltivano da sempre.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nerello Mascalese.
- **Denominazione:** Rosato - Terre Siciliane I.G.T.
- **Resa di uva per ettaro:** Q.li 97
- **Fermentazione:** In vasche d'acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** 14°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni in media.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta in parte.
- **Affinamento:** 3 mesi in vasche d'acciaio inox.
- **Gradazione alcolica:** 12% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,17 - AT 6,40 g/l - ZR 2,60 g/l - ET 21,40 g/l.

