

TENUTA
REGALEALI

REGALEALI LE ROSE

Vendemmia 2018

Il nostro rosato da uve Nerello Mascalese, coltivate sin dagli anni '70, 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:** Terre Siciliane IGT
- **Resa di uva per ettaro:** in media 95 ql
- **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 3,41 - AT 6,1 g/l - ZR 2,5 g/l - ET 22,6 g/l

