

TENUTA
REGALEALI

REGALEALI NERO D'AVOLA

Vendemmia 2017

Primogenito della Tenuta da 62 vendemmie racconta il Nero d'Avola di collina. Attraverso lo studio della sua curva aromatica si sceglie la giusta epoca di raccolta per raggiungere l'eleganza e il giusto equilibrio tra austerità e pienezza. Matura in grandi botti di rovere di Slavonia da 60 hl.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Resa di uva per ettaro:** 70 ql
- **Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 26/28°C
- **Durata della fermentazione:** 10 giorni in media
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** 50% della massa in acciaio, 50% in botti di Rovere di Slavonia di 30 e 60 hl, per 6 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,53 - AT 5,4 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 29,2 g/l

