

## NOZZE D'ORO

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decide di festeggiare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca creando un vino che celebrasse la storia della famiglia e di Regaleali. Il Nozze d'Oro nasce dall'assemblaggio di Inzolia della Vigna Barbabietole e di un vitigno a bacca bianca chiamato dai vignaioli locali "varietà Tasca". Un'uva di provenienza "forestiera", ma presente in alcuni vigneti della Tenuta fin dagli anni Venti del secolo scorso.

Alla fine degli anni Ottanta, dopo aver consultato diversi docenti universitari e ampelografi, viene scoperto che la varietà Tasca è riconducibile al Sauvignon Blanc, che qui si presenta con peculiari caratteristiche organolettiche dovute all'adattamento del vitigno al territorio di coltivazione. Da allora si inizia a parlare più puntualmente di "Sauvignon Tasca". Viene così avviata un'attività di selezione di questo vitigno e contemporaneamente, alla fine degli anni Novanta, un attento studio di zonazione dell'intera tenuta.

I risultati di queste ricerche permettono nel 1998 di costituire la Vigna Santa Tea, che per caratteristiche microclimatiche e pedologiche risulta essere la più adatta ad esprimere la qualità più elevata del Sauvignon Tasca. Dal 2004 il Nozze d'Oro viene quindi prodotto con le uve Inzolia della Vigna Ex Barbabietole e con il Sauvignon Blanc selezione Tasca della Vigna Santa Tea. Dal 2010 vengono utilizzati per la fermentazione dei lieviti indigeni selezionati e isolati nei vigneti della Tenuta.

La **vigna Barbabietole** è stata piantata a Regaleali nel 1966. Qui robusti ceppi di vite, ormai ultracinquantenni, si susseguono non uno uguale all'altro, ciascuno con una sua personalità.

La parcella si estende per 8.5 ettari, a un'altitudine compresa tra i 506 metri ai 540 metri sul livello del mare. Il terreno è originato da sedimenti argilloso-sabbiosi, la tessitura è franco argillosa, in parte calcarea, con reazione debolmente alcalina (pH di 8,1).

È un suolo molto profondo, ma lo sviluppo dell'apparato radicale della vite risulta abbondante fino ai 70 centimetri, per poi via via rarefarsi fino ai 120 centimetri. Normale per percentuale di sostanza organica, è ricco in sali minerali come magnesio e potassio, ma povero in fosforo.

Le viti di Inzolia sono state impiantate con un sesto di 2,40 metri tra i filari e 1,25 metri tra le viti (per un totale di 3.330 piante a ettaro). Il sistema di sostegno è a spalliera, la potatura è lunga, con forma d'allevamento a Guyot. L'Inzolia è una varietà dal lungo periodo di maturazione e a Regaleali si raccoglie tra la seconda e la terza settimana di settembre, secondo l'andamento climatico stagionale.

La vendemmia viene effettuata a mano da vignaioli esperti, eliminando i grappoli eventualmente danneggiati o non perfettamente maturi.

TENUTA  
**REGALEALI**

La **vigna Tramontanata** si sviluppa sulle pendici che circondano la vallata "Canalotti", prendendo il nome dalla sua esposizione a "tramontana" cioè Nord-Ovest. Qui il Sauvignon è stato messo a dimora nel 1998 su una superficie di 6,7 ettari e un'altitudine compresa tra 513 e i 551 m s.l.m. Il terreno è originato da sedimenti marini argilloso-sabbiosi e per loro natura salini e sodici. Il pH è tendente alla neutralità (tra 6.9 e 7.1) con una lieve presenza di calcare. È un suolo profondo, che fessura d'estate, in cui lo sviluppo dell'apparato radicale della vite è abbondante fino agli 80 centimetri. È un suolo ben fornito di sostanza organica e ricco in sali minerali. Le viti sono state impiantate con un sesto di 2,40 metri tra i filari e 1 metro tra le viti (4160 piante a ettaro). Il sistema di sostegno è a spalliera, la potatura è lunga, con forma d'allevamento a Guyot.

## **VENDEMMIA 2018**

Inverno freddo e piovoso, primavera mite e asciutta, estate fresca con buone precipitazioni in agosto che hanno ritardato la raccolta dell'Inzolia. Buona la maturazione delle uve, con elevata aromaticità e acidità.

Due vigneti, due varietà, due epoche di vendemmia, due personalità distinte, due età differenti. All'inizio si concede pochissimo ma l'evoluzione in bottiglia, che lo caratterizza, esprime successivamente toni caldi, eleganti e delicati, accompagnati da un palato in perfetto equilibrio. Sostenuta da una vigorosa spina dorsale, l'Inzolia viene arricchita dai toni freschi, floreali e finemente erbacei del Sauvignon Tasca.

Il Sauvignon è stato vendemmiato il 28 agosto, e l'Inzolia il 27 Settembre 2018.

TENUTA  
**REGALEALI**



TENUTA  
**REGALEALI**

**Vitigni:** Inzolia 66%,  
Tasca 34%

Sauvignon

**Denominazione:** Bianco DOC Sicilia

**Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

**Vigneti:** vigna Barbabietole di Ha 08.40 con Inzolia, Vigna  
Tramontanata di Ha 6,76 con Sauvignon

**Anno di impianto:** Barbabietole 1972, Tramontanata 1998

**Altitudine:** Inzolia 500 m s.l.m., Sauvignon 530 m s.l.m.

**Esposizione:** Inzolia Sud/Ovest, Sauvignon Nord/Ovest

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 3.500 per l'Inzolia e 4160 per Sauvignon

**Resa di uva per ha:** 73 q.li Inzolia, 72 q.li Sauvignon

**Epoca di vendemmia:** Inzolia: 27 Settembre; Sauvignon: 28 agosto 2018

**Fermentazione:** macerazione a freddo delle uve di  
Sauvignon, per tutte fermentazione in vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16-18°C

**Durata a contatto con le bucce:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4-5 mesi

**Gradazione alcolica:** 13.5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3.37 – AT 6,90 g/l - ZR 0,70 g/l - ET 26,1 g/l

