

# TENUTA REGALEALI

## 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 2019

Annata caratterizzata da un inverno mite, da una primavera fredda e piovosa e da un'estate calda e asciutta. Leggero ritardo nella maturazione del Sauvignon Tasca, regolare invece la maturazione dell'Inzolia. Ne deriva un vino brillante, dall'aroma complesso, che associa i sentori della frutta esotica a note floreali come zagara e fiori bianchi. Le note olfattive vengono amplificate dalla freschezza e dalla sapidità, lasciando una sensazione di grande complessità e struttura.

# TENUTA REGALEALI



**Vitigni** Inzolia 61%, Sauvignon Tasca 39%

**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:** 70 q.li Inzolia, 98 q.li Sauvignon

**Epoca di vendemmia:** Inzolia: 19 settembre; Sauvignon: 18 settembre 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 3.21– AT 6,50 g/l - ZR 0,60 g/l - ET 21,3 g/l

