

# TENUTA REGALEALI

## REGALEALI LE ROSE 2021

*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.*

**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Denominazione:** Rosato Terre Siciliane IGT

**Resa di uva per ettaro:** in media 98 q.li

**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:** 12,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,33 - AT 5,3 g/l - ZR 4,4 g/l - ET 21,9 g/l

