

RISERVA DEL CONTE

Vendemmia 2010

Dopo 40 anni abbiamo voluto ricordare la prima annata di Riserva del Conte. Stesso vigneto, l'alberello San Lucio, lavorato a mano da oltre 70 anni con la stessa dedizione. Stesso uvaggio, Perricone e Nero d'Avola. Stesso legno, il castagno.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Perricone (67%) Nero d'Avola (33%)
- **Denominazione:** Rosso Riserva DOC Contea di Sclafani
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** San Lucio di Ha 04.43
- **Terreni:** Franco grossolani, evoluti su sedimenti sabbiosi, in profondità calcarei
- **Anno di impianto:** 1959
- **Altitudine:** 480 m s.l.m
- **Esposizione dei vigneti:** Sud-Est
- **Sistema di allevamento:** Alberello.
- **Tipo di potatura:** Corta a sperone.
- **Densità di ceppi per Ha:** 6.000.
- **Resa quintali di uva per Ha:** 34 quintali.
- **Epoca di vendemmia:** 21 Settembre 2010.
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e piovoso, primavera ed estate fresche e con scarse precipitazioni. Escursioni termiche elevate durante la maturazione dell'uva.
- **Vinificazione:** In "uvaggio" di entrambe le varietà. Fermentazione in rosso con alluvionaggio in vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** inizio 20°C e fine 28°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** 25 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Castagno da 500 litri per 26 mesi
- **Gradazione alcolica:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,55 - AT 5,80 g/l - ZR 3.40 g/l - ET 31,5 g/l.

