



TENUTA REGALEALI

RISERVA DEL CONTE

Jahrgang 2010

Nach 40 Jahren haben wir an das erste Jahr der RISERVA DEL CONTE erinnern wollen. Der gleiche Weinberg, Alberello-Anlagen in San Lucio, er wird seit mehr als 70 Jahren mit der gleichen Hingabe von Hand bearbeitet. Die gleiche Trauben-Zusammensetzung von Perricone und Nero d'Avola, die gleichen Holzfässer aus Kastanienholz.

Technische Beschreibung

- **Rebsorte:** Perricone (67%) Nero d'Avola (33%).
- **Weinart:** Rot - Rosso Riserva DOC Contea di Sclafani (typische geografische Herkunftsbezeichnung).
- **Anbaugebiet:** Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien.
- **Böden:** Offen und grobporig, auf sandigem Untergrund, in der Tiefe Kalk-Ablagerungen.
- **Anbaujahr:** 1959
- **Höhe der Weinberge:** 480 ü.d.M.
- **Weinbergslage:** Südost.
- **Erziehungssystem:** Sperone.
- **Schnittart:** Kordon-Zapfen.
- **Rebstockdichte je Ha:** 6.000.
- **Zeitpunkt der Weinlese:** 21. September 2010.
- **Jahreszeitlicher Klima-Verlauf:** Der Winter war mild und regenreich, das Frühjahr und der Sommer frisch mit seltenen Niederschlägen. Während der Reifephase der Trauben waren die Temperatur-Schwankungen beträchtlich.
- **Traubenertrag je Ha:** 3,4 t.
- **Gärungstemperatur:** 20°-28°C.
- **Dauer Kontakt mit den Schalen:** 25 Tage.
- **Malolaktische Gärung:** Vollkommen vollzogen.
- **Ausbau:** 26 Monate in Kastanienholz-Fässern von 500 l.
- **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
- **Analyse Daten:** pH 3.55 - TA 5.80 g/l - RS 3.40 g/l - TE 31.5 g/l.



TASCA
CONTI D'ALMERITA