

# TENUTA REGALEALI

## FRAPPATO 2021

*Nel solco del lavoro di ricerca sempre portato avanti da Tasca, abbiamo sperimentato il Frappato – tradizionalmente utilizzato come vino da taglio - come varietà da usare per la produzione di un vino varietale.*

*Abbiamo impiantato il Frappato a Regaleali su terreni di medio impasto, quindi con frazioni di sabbia e argilla in quantità tali che nessuna prevale sull'altra. Generalmente questo terreno garantisce una crescita equilibrata della pianta, non eccessivamente vigorosa, e quindi anche una produzione equilibrata.*

**Vitigni:** Frappato

**Denominazione:** Sicilia DOC

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

**Vigneti:** Viale delle Noci di 1,7 Ha

**Terreni:** profondi, argillosi fini, leggermente calcarei

**Anno d'impianto:** 2017

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Altitudine:** 460 m s.l.m.

**Esposizione:** sud-ovest

**Tipo di potatura:** lunga a guyot

**Densità di ceppi per ettaro:** 4.160

**Resa di uva per ettaro:** 65 ql

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 20°C

**Durata della fermentazione:** 10 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta interamente

**Affinamento:** In vasca di acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,70 - AT 4,96 g/l - ZR 0,6 g/l - ET 27,4 g/l

