

# TENUTA REGALEALI

## NOZZE D'ORO

Vendemmia 2017

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e la Tenuta. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo, nato da Inzolia e Sauvignon Tasca, una selezione di una vigna presente a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. L'utilizzo di lieviti selezionati dalle nostre vigne lega questo vino ancor più indissolubilmente al territorio di appartenenza. Fresco in giovane età e capace di una longevità insospettabile, bilanciando i profumi terziari con l'intensità del frutto.

### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Inzolia 66%, Sauvignon Tasca 34%.
- **Denominazione:** Bianco DOC Sicilia.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Per l'Inzolia vigneto Barbabietole di ha 8.4, per il Sauvignon vigneto Santa Tea di ha 2.25
- **Terreni:** l'Inzolia su suoli argillosi calcarei, il Sauvignon su sabbie arenarie a grana fine
- **Anno di impianto:** Barbabietole 1972, Santa Tea 2001
- **Esposizione:** sud/ovest.
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** guyot
- **Densità di ceppi per ha:** mediamente 3.500 per l' Inzolia, 4.160 per Sauvignon
- **Resa di uva per ha:** 71 ql.
- **Epoca di vendemmia:** Inzolia 13 Settembre, Sauvignon 24 Agosto
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno freddo, piovoso con qualche nevicata. Primavera e estate calde e asciutte.
- **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:** 12.5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3.19 – AT 6.60 g/l - ZR 2.70 g/l - ET 22.5 g/l.

