

TENUTA  
REGALEALI

ALMERITA BRUT 2020

Dieser 1987 für die Freunde von Conte Giuseppe kreierte Spumante Brut wird nach der klassischen Methode der Flaschengärung erzeugt und bleibt 24 Monate auf der Hefe. Seine handwerkliche Herstellung kennzeichnet die verschiedenen Jahrgänge. Ein sizilianischer Millésimé aus Chardonnay-Trauben. Feine und anhaltende Perlage, zart cremig am Gaumen.

**Rebsorte:** Chardonnay  
**Weinart:** Schaumwein Sicilia DOC  
**Anbaugebiet:** Weingut Regaleali – Palermo – Sizilien  
**Weinberge:** Cava Rina (16 Ha)  
**Bödentyp:** sandig  
**Anbaujahr:** 1995  
**Höhe:** 500 ü.d.M.  
**Ausrichtung:** Süd/West  
**Erziehungssystem:** spalier  
**Rebschnitt:** kordon zapfenschnitt  
**Stockdichte pro Hektar:** 4.200  
**Ertrag pro Ha:** 59 DZ  
**Weinlese:** 13. August 2020  
**Herstellungstechnik:** flaschengärung (metodo classico)  
**Nachgärungstemperatur:** 14/16°C.  
**Malolaktische Gärung:** vollständig erfolgt  
**Ausbau:** 24 Monate auf der Hefe in der Flasche  
**Beginn des Dégorgement:** August 2023  
**Dosage:** Brut  
**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.  
**Analyse Daten:** pH 3,36 – Gesamtsäure 5,14 g/l – Restzucker 3,2 g/l – Gesamtextrakt 23,20 g/l

