

TENUTA REGALEALI

BUONSENSO 2025

In Regaleali wird er in einer Höhe von bis zu 900 Metern angebaut und beendet die Ernte als späteste Sorte, später sogar als die Rotweine. Das Ergebnis ist ein Wein von exzellenter Qualität: Elegant, fein, mit einem duftenden Bouquet von rosa Grapefruit, gelbem Pfirsich und grünem Tee, im Mund wird er von einer frischen Säure getragen, die ihn am Gaumen langlebig und schmackhaft macht, lang und anhaltend. Kurz gesagt, wer einen Funken gesunden Menschenverstand – “buonsenso” – hat, sollte in unserem Gebiet die Sorte Catarratto anbauen. Daher der Name Buonsenso; Buonsenso heißt er aber auch, weil er gut – “buono” – ist und den Sinnen – “sensi” – schmeichelt.

Rebsorte: Catarratto

Klassifizierung: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Weingut Regaleali – Palermo – Sizilien

Erziehungssystem: Spalier

Jahr der Bepflanzung: 2013

Höhe: 600 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd-Ost

Rebschnitt: Guyot

Stockdichte pro ha: 4.300

Ertrag pro ha: 72 Dz

Zeitpunkt der Weinlese: 6. Oktober 2025

Saisonaler Witterungsverlauf: Milder Winter mit guter Niederschlagsmenge, kühler Frühling mit reichlichen Regenfällen bis zum Juni, gefolgt von einem kühlen Sommer. Leichte Reifeverzögerung des Catarratto.

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 14/16°C.

Gärungsdauer: 18 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 4 Monate im Edelstahltank auf der Hefe

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Analytische Daten: pH 3,25 – Gesamtsäure 5,10- g/l – Restzucker 0,6 g/l – Gesamtextrakt 21,6 g/l

