

TENUTA  
REGALEALI

GUARNACCIO 2021

Der 1735 erstmals beschriebene Perricone – von den Winzern von Regaleali “Guarnaccio” genannt – wird seit 1959 auf dem Weingut angebaut. Im historischen Weinberg San Lucio wurden durch Selektion neue Reben gezogen, von denen dieser Wein stammt, der reich an Polyphenolen und würzigen Aromen ist, die Erinnerungen an eine alte Weintradition wachrufen.

**Rebsorte:** Perricone

**Weinart:** Rot – Sicilia DOC

**Weinberg:** Ciminnita 2,6 ha

**Erziehungsmethode:** Spalier

**Höhe der Weinberge:** 480 ü.d.M.

**Weinberglage:** Südost

**Schnittart:** Guyot-Schnitt

**Rebstockdichte je Hektar:** 4.600

**Traubenertrag je Ha:** Durchschnittlich 61 Dz

**Gärung:** in Edelstahlfässern

**Fermentation Temperature:** 25/28°C

**Gärtemperatur:** 13 tage

**Malolaktische Gärung:** vollkommen vollzogen

**Ausbau:** Etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Liter

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Analyse-Daten:** pH 3,60 – Gesamtsäure 5,19 g/l – Restzucker 1,6 g/l – Gesamtextrakt 33,1 g/l

