

TENUTA REGALEALI

LUCIO PENSIERO

Chi ha conosciuto Lucio Tasca d'Almerita sa bene quanto le sue scelte abbiano inciso, con pacatezza e lucidità, sulla storia recente della viticoltura siciliana. È stato un innovatore sobrio: ha tracciato nuove strade con fermezza serena, senza mai alzare la voce. Negli anni Ottanta, quando ancora pochi credevano nelle potenzialità internazionali dell'enologia siciliana, ha piantato a Regaleali i primi filari di Cabernet Sauvignon e di Chardonnay. Lo ha fatto con convinzione, ma senza fratture: cercava una sintesi tra il carattere dei vitigni e quello del territorio. Il risultato è stato un nuovo linguaggio del vino, profondamente radicato ma aperto al mondo. È da questa visione che nasce Lucio Pensiero, un vino che non ripete un modello, ma lo rigenera, partendo dal territorio.

Regaleali è il cuore pulsante della storia della famiglia Tasca d'Almerita. È un luogo che ha sempre sfidato i luoghi comuni sull'Isola, regalando vini dalla silhouette snella, profondi ma mai ridondanti, capaci di coniugare potenza e grazia. Lucio Pensiero ne è emblema: un rosso elegante, scolpito dall'altitudine e dal clima, dove la materia si fa sottile, il frutto rimane vivido e la struttura si esprime con naturale equilibrio. Un vino che guarda avanti, ma affonda le sue radici in una filosofia precisa.

Il taglio finale nasce da tre vigneti distinti: il Cabernet Franc del Vigneto Cavaleri porta forza e nitidezza aromatica; il Merlot del Vigneto Rossi dona morbidezza e avvolgenza; il Cabernet Sauvignon di Cozzo Ginestre aggiunge profondità e finezza tannica. Non è un classico taglio bordolese: è un vino che reinterpreta i vitigni d'origine attraverso la forza unica di Regaleali. O più precisamente, attraverso l'identità inconfondibile di un monopole vitivinicolo.

VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 si è aperta con un inverno freddo e piovoso, utile a ricostituire le riserve idriche dei suoli. La primavera, asciutta e luminosa, ha favorito uno sviluppo regolare della vegetazione, mentre l'estate, molto calda e asciutta, ha richiesto equilibrio e attenzione in vigna. Le uve sono arrivate in cantina sane, fragranti e ben concentrate: il Merlot è stato raccolto il 20 agosto, il Cabernet Franc il 29 agosto e il Cabernet Sauvignon il 9 settembre. Il profilo aromatico combina frutto scuro, cenni balsamici, spezie leggere e una freschezza che dà slancio alla bocca. I tannini sono fitti ma setosi, e la progressione del vino è lunga e armonica, più verticale che muscolare.



TENUTA REGALEALI

LUCIO PENSIERO 2022

Uvaggio: Cabernet Franc 50% – Merlot 30% – Cabernet Sauvignon 20%

Zona di produzione: Tenuta Regaleali – Sclafani Bagni (Palermo)

Altitudine dei vigneti: 550 m s.l.m.

Suoli: Franco-argillosi, con presenza di calcare

Sistema di allevamento: Spalliera, potatura a sperone

Vendemmia: Merlot (20 agosto), Cabernet Franc (29 agosto), Cabernet Sauvignon (9 settembre)

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox con macerazione di 20 giorni

Affinamento: 18 mesi in barriques nuove di rovere francese (Allier e Tronçais) + 12 mesi in bottiglia

Alcol: 14% vol

Dati analitici del vino: pH 3,56 – Acidità 6,3 g/l – Zucchero residuo 0,6 g/l
Estratto 33,5 g/l

