

TENUTA
REGALEALI

REGALEALI BIANCO 2025

Seit nunmehr 66 Weinlesen verkörpert dieser Wein das Weingut, dessen Namen er trägt und übermittelt in besonderer Weise das aromatische Potential seines Anbau-Gebietes. Er ist ein klassischer, immer passender Wein, unverwechselbar mit seiner Riesling-Flasche. Er ist eine Cuvée aus drei autochthonen Rebsorten, die in hoher Hügellage angebaut werden: Inzolia, Grecanico und Cataratto mit einem kleinen Chardonnay - Anteil.

Rebsorte: Catarratto (34%), Inzolia (31%), Grecanico (29%), Chardonnay (6%)

Weinart: Sicilia DOC

Mittlerer Ertrag pro Ha: 85 Dz

Gärung: im Edelstahlfassern

Gärungstemperatur: 26/28°C.

Maischestandzeit: im Durchschnitt 10 Tage

Malolaktische Gärung: vollständig durchgeführt

Ausbau: 3 Monate im Stahltanks

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,2 - Gesamtsäure 5,06 g/l - Restzucker 1,3 g/l

- Gesamtextrakt 21,6 g/l

