

TENUTA REGALEALI

REGALEALI BIANCO 2025

Da 66 vendemmie rappresenta la Tenuta di cui porta il nome. Esprime al massimo le potenzialità aromatiche del territorio. Un classico sempre in forma, inconfondibile con la sua bottiglia renana. Un blend nato da tre vitigni autoctoni, coltivati in alta collina, Inzolia, Grecanico e Catarratto, con una piccola aggiunta di Chardonnay.

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

Denominazione: Sicilia DOC

Resa di uva per ettaro: mediamente 85 q/l

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Durata della fermentazione: 15 giorni in media

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,2 - AT 5,06 g/l - ZR 1,3 g/l - ET 21,6 g/l

