

TENUTA REGALEALI

ALMERITA ROSÈ 2022

Lucio Tasca pflanzte 1984 in der "Piana Case Vecchie" Pinot Noir auf einem Boden aus feinem, leicht kalkhaltigem Lehm. Hier hat der Roséwein dank der "kontinentalen" Boden- und Klimabedingungen des Weinguts Regaleali seine beste Ausdrucksform gefunden, "klassisch rosa" mit einer 36-monatigen Flaschenreife auf der Hefe.

Rebsorte: Pinot Nero

Weinart: Schaumwein Rosé - Sicilia DOC

Anbaugebiet: Regaleali Weingut - Palermo - Sizilien

Weinberge: Piana Case Vecchie di Ha 6

Böden: Mittlere Körnung, in Lehm Böden übergehend

Höhe der Weinberge: 480 ü.d.M.

Weinbergslage: Südwest

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot

Rebstockdichte je Ha: 4.630

Traubenertrag je Ha: 70 DZ

Weinlese: 09. August 2022

Saisonalen Witterungsverlauf: Ein kühler Winter mit reichlich Niederschlag, ein warmer und trockener Frühling, gefolgt von einem sehr heißen und trockenen Sommer. Die Pinot-Noir-Trauben zeichnen sich durch hervorragende Gesundheit und ein intensives Aroma aus.

Herstellungstechnik: Handwerkliche Verarbeitung mit klassischer Methode der

Kontakt mit Hefen: 36 Monate

Gärungstemperatur: 13/14°C

Malolaktische Gärung: vollständig vollzogen

Ausbau: 36 Monate auf der Hefe in der Flasche

Beginn des Dégorgement: April 2026

Dosage: Extra Brut

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,25 - Gesamtsäure 9,20 g/l

Restzucker 1,9 g/l - Gesamtextrakt 19,6 g/l

Druck: 5,5 bar

Enthält Sulfite

