

TENUTA REGALEALI

ALMERITA ROSÈ 2022

Lucio Tasca impiantò il Pinot Nero nella “Piana Case Vecchie”, nel 1984, su un terreno di argille fini, leggermente calcaree. Qui ha trovato la sua migliore espressione grazie alle condizioni pedoclimatiche “continentali” della Tenuta Regaleali, nella sua versione “classica in rosa”, con una permanenza di 36 mesi in bottiglia sui lieviti.

Vitigni: Pinot Nero

Denominazione: Spumante Brut Rosato – DOC Sicilia

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Vigneti: Piana Case Vecchie di Ha 6

Terreni: Profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei

Anno d’impianto: 2008

Altitudine: 480 m s.l.m

Esposizione dei vigneti: sud/est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.630

Resa di uva per ha: 70 ql

Epoca di vendemmia: 09 agosto 2022

Andamento climatico stagionale: Inverno fresco con buona piovosità, primavera calda e asciutta, seguita da un’estate molto calda e secca. Ottima sanità e fragranza delle uve di Pinot Nero.

Tecnica di produzione: Rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

Temperatura di fermentazione: 13/14°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: a contatto con i lieviti in bottiglia per 36 mesi

Inizio degorgement: Aprile 2026

Dosaggio: Extra Brut

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Dati analitici: pH 3,25 – AT 9,20g/l – ZR 1,9g/l – ET 19,6g/l

Pressione: 5,5 bar

Contiene Solfiti

