

TENUTA REGALEALI

CAVALLO DELLE FATE 2025

Es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte, eine Kreuzung aus Catarratto und Zibibbo, die einen Wein mit konzentrierter Aromatik und Komplexität hervorbringt. In Regaleali wird der Grillo auf dem Hügel neben Case Vecchie angebaut. Wir spielen hier mit unterschiedlichen Erntezeiten: Ein Teil wird früher geerntet, um Frische und Mineralität zu erhalten, der Rest später, um Struktur und Körper zu geben. Es ist wie im Märchen, "es war einmal...", und es gibt es noch immer: das "Pferd der Feen", "Cavallo delle Fate".

Rebsorte: Grillo

Klassifizierung: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Weingut Regaleali – Palermo – Sizilien

Weinberge: Sant'Anna (5 ha) und Piana Case Vecchie (3 ha)

Boden: tief, lehmig-fein, leicht kalkhaltig

Jahr der Bepflanzung: 2007

Erziehungssystem: Spalier

Höhe: 480 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd-Osten

Rebschnitt: Guyot, lang

Stockdichte pro ha: 4,600

Ertrag pro ha: 89 Dz

Zeitpunkt der Weinlese: 28. August 2025

Saisonaler Witterungsverlauf: Milder Winter mit guter Niederschlagsmenge. Ein kühler Frühling mit reichlichen Niederschlägen, die für ein kräftiges Wachstum der Reben wesentlich waren. Ein trockener Sommer ohne extreme Hitze. Hervorragende Reifung des Grillo, der zur üblichen Zeit geerntet wurde.

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 16/18°C.

Gärungsdauer: 15 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 4 Monate im Edelstahltank auf der Hefe

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Analytische Daten: pH 3,20 – Gesamtsäure 5,75 g/l – Restzucker 0,8 g/l – Gesamtextrakt 23,7 g/l

