

TENUTA REGALEALI

CAVALLO DELLE FATE 2025

Varietà antica, incrocio di Catarratto e Zibibbo, per un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali il Grillo è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. Noi proviamo a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, “C’era una volta”, e c’è ancora il Cavallo delle Fate.”

Vitigni: Grillo

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Vigneti: Sant’Anna di 5 Ha e Piana Case Vecchie di 3 Ha

Terreni: profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei

Anno d’impianto: 2007

Sistema di allevamento: spalliera

Altitudine: 480 m s.l.m.

Esposizione: Sud est

Tipo di potatura: lunga a guyot

Densità di ceppi per ha: 4.600

Resa di uva per ha: 89 q/l

Epoca di vendemmia: 28 agosto 2025

Andamento climatico: Inverno mite, con buona piovosità. Primavera fresca con abbondanti precipitazioni, essenziali per uno sviluppo rigoglioso delle viti. Estate asciutta senza eccessi termici. Ottima la maturazione del Grillo raccolto in epoca ordinaria

Fermentazione: in vasche d’acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,20 – AT 5,75 g/l – ZR 0,8 g/l – ET 23,7 g/l

