

TENUTA REGALEALI

CYGNUS 2022

Sein Name ist an die Familiengeschichte gebunden: Eine Hommage an Richard Wagner, der im Jahre 1881 die Niederschrift des dritten Akts des Parsifals im Garten der Villa Tasca in Palermo, inspiriert von den Schwänen, die dort auf dem See lebten, abschloss. Er ist eine Auslese von Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon aus der Hug ellage, die zusammen sowohl von den Möglichkeiten der sizilianischen Rebsorte als auch von Eleganz und Strenge der internationalen Rebsorte berichten.

Rebsorten: Nero d'Avola 60% e Cabernet Sauvignon 40%

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot und Kordon-Zapfen

Rebstockdichte je Ha: durchschnittlich 4.000

Traubenertrag je Ha: 50 DZ

Saisonaler Witterungsverlauf: Ein kühler Winter mit reichlich Niederschlag, ein warmer und trockener Frühling, gefolgt von einem sehr heißen und trockenen Sommer. Hervorragende Gesundheit und Aromen der roten Trauben.

Gärung: traditionell in Rot

Gärungstemperatur: 28°C

Dauer Kontakt mit den Schalen: 14 tage

Malolaktische Gärung: vollkommen vollzogen

Ausbau: In 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais), 30 % neu und 70 % zweite und dritte Belegung, für etwa 14 Monate. In der Flasche für 4 Monate.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Analytische Daten: pH 3,53 - Gesamtsäure 5,45 g/l - Restzucker 0,7 g/l - Gesamtextrakt 33,9 g/l

