

# TENUTA REGALEALI

## CYGNUS 2022

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola d'alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e austerità della varietà internazionale.

**Vitigni:** Nero d'Avola 60% e Cabernet Sauvignon 40%

**Denominazione:** Sicilia DOC

**Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot, cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 4.000

**Resa di uva per ha:** 50 q/l

**Andamento climatico:** Inverno fresco con buona piovosità, primavera calda e asciutta, seguita da un'estate molto calda e seccata. Ottima sanità e fragranza delle uve rosse.

**Fermentazione:** tradizionale in rosso

**Durata a contatto con le bucce:** due settimane

**Temperatura di fermentazione:** 28°C

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi. In Bottiglia per 4 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,53 - AT 5,45 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 33,9 g/l.

