

TENUTA REGALEALI

DIAMANTE 2024

Per festeggiare i 60 anni di matrimonio, un altro grande omaggio del Conte Giuseppe alla Contessa Franca, Diamante. Un vino passito ottenuto da uve Moscato e Traminer aromatico coltivate nei vigneti più alti di Tenuta Regaleali. Giallo dorato, di buona intensità aromatica con profumo di canditi, miele, pesche gialle e note di kumquat che si combinano perfettamente all'eleganza gustativa ricca, fragrante e delicata.

Perfetto per diversi dessert ed ottimo come antipasto o fine pasto in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati.

Vitigni: Traminer aromatico 65%, Moscato Giallo 35%.

Denominazione: Passito Bianco – Terre Siciliane IGT

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.200

Modalità di appassimento: 18 giorni su graticci in ambiente controllato

Resa di uva per ha: 31 ql Traminer, 30 ql Moscato

Resa in vino dopo appassimento: 37%

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 25 giorni circa

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi.

Gradazione alcolica: 10,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,53 – AT 7,1 g/l – ZR 126 g/l

