

TENUTA REGALEALI

FRAPPATO 2025

Im Zuge der kontinuierlichen Forschungstätigkeiten von Tasca experimentieren wir seit geraumer Zeit mit der Sorte Frappato, die traditionell als Verschnittwein verwendet wird, um daraus einen sortenreinen Wein zu erzeugen, der Ausdruck des Weinguts sein soll. Wir haben den Frappato in Regaleali auf Böden mit mittlerer Textur – d. h. mit Sand- und Lehmateilen, wobei keiner der beiden Anteile den anderen überwiegt – angepflanzt. Im Allgemeinen garantiert dieser Boden ein ausgewogenes, nicht übermäßiges Pflanzenwachstum und damit auch eine ausgewogene Produktion.

Rebsorte: Frappato

Ursprungsbezeichnung: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Weingut Regaleali – Palermo – Sizilien

Weinberg: Viale delle Noci (1,7 ha)

Böden: Tief, lehmig, fein, leicht kalkhaltig

Jahr der Bepflanzung: 2017

Erziehungsmethode: Spalier

Höhe: 460 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd-Westen

Rebschnitt: Guyot, lang

Stockdichte pro ha: 4.160

Ertrag pro ha: 100 Dz

Zeitpunkt der Weinlese: 11. September 2025

Saisonalen Witterungsverlauf: Milder und regnerischer Winter, kühler Frühling mit reichlichen Regenfällen bis zum Monat Juni, gefolgt von einem kühlen und trockenen Sommer.

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 20°C

Gärungsdauer: 10 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: in Edelstahltanks

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Analytische Daten: pH 3.65 – Gesamtsäure 5.17 g/l – Restzucker 0.3 g/l – Gesamtextrakt 28.7 g/l

