

TENUTA
REGALEALI

GUARNACCIO 2023

Der 1735 erstmals beschriebene Perricone – von den Winzern von Regaleali “Guarnaccio” genannt – wird seit 1959 auf dem Weingut angebaut. Im historischen Weinberg San Lucio wurden durch Selektion neue Reben gezogen, von denen dieser Wein stammt, der reich an Polyphenolen und würzigen Aromen ist, die Erinnerungen an eine alte Weintradition wachrufen.

Rebsorte: Perricone
Weinart: Sicilia DOC
Weinbrg: Ciminnita 2,6 ha
Anbaujahr: 2011
Erziehungsmethode: Spalier
Höhe der Weinberge: 480 ü.d.M.
Weinberglage: Südost
Schnittart: Guyot-Schnitt
Rebstockdichte je Hektar: 4.600
Traubenertrag je Ha: Durchschnittlich 40 Dz
Zeitpunkt der Weinlese: 04. October 2023
Saisonaler Witterungsverlauf: Kühler und trockener Winter, kühler und sehr regnerischer Frühling, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer. Langsame Reifung des Perricone mit guter Struktur.
Gärung: im Edelstahltank
Gärungstemperatur: 25 bis 30°C
Gärtemperatur: 13 tage
Malolaktische Gärung: vollkommen vollzogen
Ausbau: Etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Liter zweiter und dritter Durchgang
Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Analyse-Daten: pH 3.35 – Gesamtsäure 5.31 g/l – Restzucker 0.6 g/l – Gesamtextrakt 32.7 g/l

