

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. Oktober 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

