

# TENUTA REGALEALI

## GUARNACCIO 2023

Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone – detto “Guarnaccio” dai vigneroni di Regaleali – viene allevato in Tenuta dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio, una selezione ha permesso di costituire nuove vigne da cui proviene questo vino, ricco di polifenoli e aromi speziati, che evocano ricordi di un’antica tradizione enologica.

**Vitigni:** Perricone

**Denominazione:** Sicilia DOC

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

**Vigneti:** Ciminnita di 2,6 Ha

**Terreni:** profondi, argillosi fini, leggermente calcarei

**Anno d’impianto:** 2011

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Altitudine:** 480 m s.l.m.

**Esposizione:** sud-est

**Tipo di potatura:** lunga a guyot

**Densità di ceppi per ettaro:** 4.600

**Resa di uva per ettaro:** 51 q/l

**Epoca di vendemmia:** 04 ottobre 2023

**Andamento climatico:** Inverno fresco e asciutto, primavera fresca e molto piovosa, seguita da un’estate calda e secca. Maturazione lenta del Perricone con uve di buona struttura.

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** da 25° a 30°C

**Durata della fermentazione:** 13 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta interamente

**Affinamento:** in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,35 – AT 5,31 g/l – ZR 0,6 g/l – ET 32,7 g/l

