

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 ql

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

