

TENUTA REGALEALI

LAMÙRI 2023

In hohen Hügellagen werden die Nero d'Avola-Trauben für diesen Wein angebaut. Seine Primär-Aromen, die niemals Zeichen von Überreife zeigen, unterscheiden ihn von Weinen aus der gleichen Rebsorte in wärmeren Teilen Siziliens. Das Verweilen in Barrique-Fässern unterschiedlichen Alters vermittelt weiche und elegante Tannine, der Holz-Charakter ist daher niemals aufdringlich. Lamùri, Sizilianisch für Liebe, gibt ihm seinen Namen; dieselbe Liebe, die Tasca d'Almerita in seine Verarbeitung legt.

Rebsorte: Nero d'Avola

Weinart: Sicilia DOC

Weinberge: traubenauswahl aus höheren Lagen von 450 m bis 750 m ü.d.M.

Traubenenertrag je Ha: durchschnittlich 48 Dz

Saisonaler Witterungsverlauf: Kühler und trockener Winter, kühler und sehr regenreicher Frühling, gefolgt von einem heißen Sommer mit wenig Niederschlag. Hervorragende Traubengesundheit und Weinstruktur.

Gärung: in Edelstahlfässern

Fermentation Temperature: 25/28°C

Gärtemperatur: durchschnittlich 12 Tage

Malolaktische Gärung: vollkommen vollzogen

Ausbau: etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Liter, 20% neu und 80% im zweiten Durchlauf

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Analyse-Daten: pH 3,65 - Gesamtsäure 4,95 g/l - Restzucker 0,7 g/l - Gesamtextrakt 31,3 g/l

