

TENUTA REGALEALI

LAMÙRI 2023

Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina.

Profumi primari, senza eccessi di maturazione, lo differenziano dal vitigno coltivato nella Sicilia litoranea e pianeggiante. Un assemblaggio di barriques di età diverse conferiscono tannini morbidi ed eleganti, con un legno mai invasivo. È "L' Amore" che Tasca d'Almerita mette nel proprio lavoro.

Vitigni: Nero d'Avola

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: selezione di uve d'alta collina dai 450 ai 750 m s.l.m.

Resa di uva per ha: 48 q/l

Andamento climatico: Inverno fresco e asciutto, primavera fresca e molto piovosa, seguita da un'estate calda e con scarsa piovosità. Ottima la sanità delle uve e la struttura dei vini.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Durata a contatto con le bucce: 12 giorni in media

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: In barili di rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 20% nuovi e per il 80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,65 - AT 4,95 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 31,3 g/l.

