

TENUTA REGALEALI

REGALEALI LE ROSE 2025

Hergestellt aus Nerello-Mascalese-Trauben, die seit den 1970er Jahren angebaut werden, verbindet er die Schmackhaftigkeit der Weißweine mit der fruchtigen Eleganz der Rotweine und bietet vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Frische und Ausgewogenheit, Klarheit der Aromen und Leichtigkeit am Gaumen. Der Name erinnert an die blumigen Noten der Sorte und erzählt die Geschichte der verschiedenen Rosenarten, die seit jeher auf dem Weingut Regaleali angebaut werden.

Rebsorte: Nerello Mascalese

Klassifizierung: Terre Siciliane IGT

Ertrag pro Ha: 100 Dz

Gärung: im Edelstahltank

Gärungstemperatur: 14°C

Gärungsdauer: im Durchschnitt 15 Tage

Malolaktische Gärung: vollständig durchgeführt

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,39 - Gesamtsäure 6,30 g/l - Restzucker 0,4 g/l
- Gesamtextrakt 20,8 g/l.

