

# TENUTA REGALEALI

## LEONE D'ALMERITA 2025

Er ist Inbegriff der aromatischen Frische weißer Trauben, die in oberen Hügellagen bis zu einer Höhe von 900 Metern angebaut werden: überwiegend Catarratto, in blend mit Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer und Moscato, um dem Wein Struktur, Aromatik und Säure zu verleihen. Ein Löwe, Symbol der Familiengeschichte.

**Rebsorte:** Catarratto (41%), Sauvignon (26%), Pinot Bianco (14%), Gewürztraminer (13%), Moscato (6%)

**Klassifizierung:** Terre Siciliane I.G.T.

**Anbaugebiet:** Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien

**Weinberge:** Auswahl von Trauben aus hohen Lagen zwischen 500 und 900 m ü.d.M.

**Ertrag pro Ha:** durchschnittlich 75 Dz.

**Gärung:** im Edelstahltank

**Gärungstemperatur:** 14-16°C

**Gärungsdauer:** im Durchschnitt 15 Tage

**Malolaktische Gärung:** nicht durchgeführt

**Ausbau:** 4 Monate in Edelstahltanks auf der Hefe

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Daten der Mostanalyse:** pH 3,44 - Gesamtsäure 5,70 g/l - Restzucker 0,9 g/l - Gesamtextrakt 21,3 g/l.

