

TENUTA REGALEALI

LEONE D'ALMERITA 2025

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, in blend con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e Moscato, per conferire al vino struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

Vitigni: Catarratto (41%), Sauvignon (26%), Pinot Bianco (14%),
Traminer Aromatico (13%), Moscato (6%)

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Vigneti: selezione di uve d'alta collina dai 500 ai 900 m s.l.m.

Resa di uva per ettaro: Q.li 75 in media

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14 - 16 °C

Durata della fermentazione: 15 giorni in media

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,44 - AT 5,70 g/l - ZR 0,9 g/l - ET 21,3 g/l

