

TENUTA
REGALEALI

REGALEALI NERO D'AVOLA 2023

Der Erstling des Weinguts verkörpert seit 68 Weinlesen den Nero d'Avola. Durch das Studium seiner Reifekurve wird die richtige Erntezeit bestimmt, um Eleganz und die perfekte Balance zwischen Strenge und Fülle zu erreichen. Er reift in großen Eichenfässern aus Slawonien mit einem Fassungsvolumen von 30 und 60 hl.

Rebsorte: Nero d'Avola

Weinart: Rot – Sicilia DOC

Mittlerer Ertrag pro Ha: 72 Dz

Gärung: im Edelstahlfässern

Gärungstemperatur: 26/28°C.

Maischestandzeit: im Durchschnitt 10 Tage

Malolaktische Gärung: vollständig durchgeführt

Ausbau: 50% der Masse im Stahltank, 50% in 30 und 60 Liter Fässern aus slawonischer Eiche, 10 Monate

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,68 – Gesamtsäure 4,90 g/l – Restzucker 0,8 g/l – Gesamtextrakt 30,7 g/l



sustain.it

