

# 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 Fassungsvermögen 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 imahltank, 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

