

TENUTA REGALEALI

REGALEALI NERO D'AVOLA 2023

Primogenito della Tenuta da 68 vendemmie racconta il Nero d'Avola di collina. Attraverso lo studio della sua curva di maturazione si sceglie la giusta epoca di raccolta per raggiungere l'eleganza e il giusto equilibrio tra austerità e pienezza. Matura in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 e 60 hl.

Vitigni: Nero d'Avola

Denominazione: Rosso Sicilia DOC

Resa di uva per ettaro: 72 q/l

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata della fermentazione: 10 giorni in media

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: 50% della massa in acciaio, 50% in botti di Rovere di Slavonia di 30 e 60 hl, per 10 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,68 - AT 4,90 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 30,7 g/l

