

TENUTA REGALEALI

NOZZE D'ORO 2024

1984 beschloss Graf Giuseppe Tasca d'Almerita, die Goldene Hochzeit mit seiner Frau Franca mit der Kreation eines Weines zu feiern, der die Geschichte der Familie und des Regaleali-Guts zelebrieren sollte. Der Nozze d'Oro ist ein Verschnitt von Inzolia aus dem Weinberg Barbabietole und einer weißen Rebsorte, die von den lokalen Winzern die "Tasca-Sorte" genannt wird. Eine Traube "ortsfremden" Ursprungs, die jedoch seit den 1920er Jahren in einigen Weinbergen des Weinguts angebaut wird. Ende der 1980er Jahre wurde unter Hinzuziehung verschiedener Universitätsprofessoren und Ampelographen festgestellt, dass die Sorte Tasca auf den Sauvignon Blanc zurückgeht, der sich hier aufgrund seiner Anpassung an das Anbaugebiet mit besonderen organoleptischen

Eigenschaften präsentiert. Seither hat sich der Begriff "Sauvignon Tasca" immer mehr durchgesetzt. Dies führte zu Bemühungen einer Selektion dieser Rebsorte und, Ende der 1990er Jahre, gleichzeitig zu einer sorgfältigen Flächennutzungsstudie für das gesamte Weingut.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen führten 1998 zur Gründung des Weinbergs Santa Tea, der aufgrund seiner mikroklimatischen und bodenkundlichen Eigenschaften am besten geeignet ist, die höchste Qualität des Tasca Sauvignon hervorzubringen. Seit 2004 wird der Nozze d'Oro daher mit Inzolia-Trauben aus dem Weinberg Ex Barbabietole und Sauvignon Blanc der Sorte Tasca aus dem Weinberg Santa Tea hergestellt. Seit 2010 werden für die Gärung ausgewählte einheimische – aus den Weinbergen des Weinguts selektierte und isolierte – Hefen verwendet.

Der Weinberg Barbabietole wurde 1966 in Regaleali angepflanzt. Hier finden sich robuste, über 50 Jahre alte Rebstöcke, die alle unterschiedlich sind und eine eigene Persönlichkeit haben.

Die Parzelle ist 8,5 Hektar groß und liegt auf einer Höhe zwischen 506 und 540 Metern über dem Meeresspiegel. Der Boden ist aus sandig-tonigen Sedimenten entstanden, die Textur ist toniglehmig, teilweise kalkig, mit einer leicht alkalischen Reaktion (pH-Wert von 8,1).

Der Boden ist sehr tief, wobei das Wurzelsystem der Reben bis zu einer Tiefe von 70 Zentimetern reichlich entwickelt ist und dann allmählich bis in eine Tiefe von 120 Zentimetern ausdünnert. Der Boden hat einen normalen Anteil an organischer Substanz und ist reich an Mineralien wie Magnesium und Kalium, jedoch arm an Phosphor.

Die Inzolia-Reben wurden in einem Abstand von 2,40 Metern zwischen den Reihen und 1,25 Metern zwischen den Rebstöcken gepflanzt (insgesamt 3.330 Pflanzen pro Hektar). Das Stützsystem ist spalierförmig, der Schnitt ist lang, in Guyot-Erziehung. Inzolia ist eine Sorte mit langer Reifezeit und wird in Regaleali je nach den saisonalen Witterungsbedingungen zwischen der zweiten und dritten Septemberwoche geerntet.

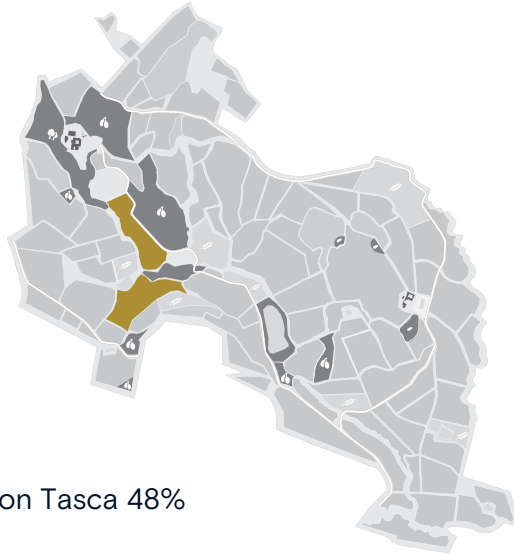
Die Ernte wird von erfahrenen Winzern von Hand durchgeführt, wobei beschädigte oder nicht vollständig reife Trauben aussortiert werden.

Der Weinberg Tramontanata liegt an den Hängen des Canalotti-Tals und hat seinen Namen von seiner Nordwestlage. Der Sauvignon wurde hier 1998 auf einer Fläche von 6,7 Hektar in einer Höhe zwischen 513 und 551 Metern über dem Meeresspiegel angepflanzt. Die Böden haben ihren Ursprung in tonig-sandigen Meeressedimenten und sind von Natur aus salz- und kalkhaltig. Der pH-Wert ist fast neutral (zwischen 6,9 und 7,1) und weist einen leichten Kalkgehalt auf. Es handelt sich um einen tiefen, im Sommer rissigen Boden, in dem sich das Wurzelwerk der Reben bis zu einer Tiefe von 80 Zentimetern üppig entwickelt. Der Boden ist gut mit organischen Stoffen versorgt und reich an Mineralsalzen. Die Reben wurden mit einem Reihenabstand von 2,40 Meter und einem Abstand von 1 Meter zwischen den Rebstöcken gepflanzt (4.160 Pflanzen pro Hektar). Das Stützsystem ist spalierförmig, der Schnitt ist lang, in Guyot-Erziehung.



TENUTA REGALEALI

NOZZE D'ORO 2024



Rebsorte: Inzolia 52%, Sauvignon Tasca 48%

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien

Weinberge: Der Inzolia im Weinberg Barbabietole (8,40 Ha), der Sauvignon im Weinberg Tramontanata (6,76 Ha)

Anbaujahr: Barbabietole 1972, Tramontanata 1998

Höhe der Weinberge: Inzolia 500 m ü.d.M.; Sauvignon 530 m ü.d.M.

Weinberglage: Inzolia Südwesten, Sauvignon Nordwesten

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot

Rebstockdichte je Ha: im Durchschnitt 3.500 für den Inzolia und 4.160 für den Sauvignon

Traubenertrag je Ha: Inzolia 40 Dz, Sauvignon 53 Dz

Zeitpunkt der Weinlese: Inzolia: 6. September 2024; Sauvignon: 10. August 2024

Saisonaler Witterungsverlauf: Das Jahr begann mit einem ungewöhnlich warmen und regenfreien Winter. Die winterliche Dürre führte zu einem langsamen Anlauf der vegetativen Entwicklung der Reben und hatte negative Auswirkungen auf die endgültige Produktionsmenge. Erst ab April gab es Regenfälle, die der Vegetation eine Erfrischung gaben und den Abschluss der Reifung in den heißen Monaten des sizilianischen Sommers gewährleisteten. Trotz der bemerkenswerten Temperaturunterschiede, die für das Weingut charakteristisch sind, wurde die Ernte um etwa zehn Tage vorverlegt, um die Frische und den Geschmack der Trauben zu erhalten.

Gärungstemperatur: 16-18°C

Dauer Kontakt mit den Schalen: 15 tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 4-5 Monate im Stahltank auf der Hefe

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Analyse-Daten: pH 3,13 - Gesamtsäure 5,87 g/l - Restzucker 0,30 g/l - Gesamtextrakt 22,10 g/l

