

TENUTA REGALEALI

NOZZE D'ORO 2024

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decide di festeggiare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca creando un vino che celebrasse la storia della famiglia e di Regaleali. Il Nozze d'Oro nasce dall'assemblaggio di Inzolia della Vigna Barbabietole e di un vitigno a bacca bianca chiamato dai vignaioli locali "varietà Tasca". Un'uva di provenienza "forestiera", ma presente in alcuni vigneti della Tenuta fin dagli anni Venti del secolo scorso.

Alla fine degli anni Ottanta, dopo aver consultato diversi docenti universitari e ampelografi, viene scoperto che la varietà Tasca è riconducibile al Sauvignon Blanc, che qui si presenta con peculiari caratteristiche organolettiche dovute all'adattamento del vitigno al territorio di coltivazione. Da allora si inizia a parlare più puntualmente di "Sauvignon Tasca". Viene così avviata un'attività di selezione di questo vitigno e contemporaneamente, alla fine degli anni Novanta, un attento studio di zonazione dell'intera tenuta.

I risultati di queste ricerche permettono nel 1998 di costituire la Vigna Santa Tea, che per caratteristiche microclimatiche e pedologiche risulta essere la più adatta ad esprimere la qualità più elevata del Sauvignon Tasca. Dal 2004 il Nozze d'Oro viene quindi prodotto con le uve Inzolia della Vigna Ex Barbabietole e con il Sauvignon Blanc selezione Tasca della Vigna Santa Tea. Dal 2010 vengono utilizzati per la fermentazione dei lieviti indigeni selezionati e isolati nei vigneti della Tenuta. La **vigna Barbabietole** è stata piantata a Regaleali nel 1966. Qui robusti ceppi di vite, ormai ultracinquantenni, si susseguono non uno uguale all'altro, ciascuno con una sua personalità. La parcella si estende per 8.5 ettari, a un'altitudine compresa tra i 506 metri ai 540 metri sul livello del mare. Il terreno è originato da sedimenti argilloso-sabbiosi, la tessitura è franco argillosa, in parte calcarea, con reazione debolmente alcalina (pH di 8,1).

È un suolo molto profondo, ma lo sviluppo dell'apparato radicale della vite risulta abbondante fino ai 70 centimetri, per poi via via rarefarsi fino ai 120 centimetri. Normale per percentuale di sostanza organica, è ricco in sali minerali come magnesio e potassio, ma povero in fosforo. Le viti di Inzolia sono state impiantate con un sesto di 2,40 metri tra i filari e 1,25 metri tra le viti (per un totale di 3.330 piante a ettaro). Il sistema di sostegno è a spalliera, la potatura è lunga, con forma d'allevamento a Guyot. L'Inzolia è una varietà dal lungo periodo di maturazione e a Regaleali si raccoglie tra la seconda e la terza settimana di settembre, secondo l'andamento climatico stagionale.

La vendemmia viene effettuata a mano da vignaioli esperti, eliminando i grappoli eventualmente danneggiati o non perfettamente maturi.

La **vigna Tramontanata** si sviluppa sulle pendici che circondano la vallata "Canalotti", prendendo il nome dalla sua esposizione a "tramontana" cioè Nord-Ovest. Qui il Sauvignon è stato messo a dimora nel 1998 su una superficie di 6,7 ettari e un'altitudine compresa tra 513 e i 551 m s.l.m. Il terreno è originato da sedimenti marini argilloso-sabbiosi e per loro natura salini e sodici. Il pH è tendente alla neutralità (tra 6.9 e 7.1) con una lieve presenza di calcare. È un suolo profondo, che fessura d'estate, in cui lo sviluppo dell'apparato radicale della vite è abbondante fino agli 80 centimetri. È un suolo ben fornito di sostanza organica e ricco in sali minerali. Le viti sono state impiantate con un sesto di 2,40 metri tra i filari e 1 metro tra le viti (4160 piante a ettaro). Il sistema di sostegno è a spalliera, la potatura è lunga, con forma d'allevamento a Guyot.



TENUTA REGALEALI

NOZZE D'ORO 2024



Vitigni: Inzolia 52%, Sauvignon Tasca 48%

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Vigna Barbabietole di Ha 08,40 con Inzolia, Vigna Tramontanata di Ha 6,76 con Sauvignon

Anno di impianto: Barbabietole 1972, Tramontanata 1998

Altitudine: Inzolia 500 m s.l.m., Sauvignon 530 m s.l.m.

Esposizione: Inzolia Sud/Ovest, Sauvignon Nord/Ovest

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 3.500 per l'Inzolia e 4160 per Sauvignon

Resa di uva per ha: 40 q.li Inzolia, 53 q.li Sauvignon

Epoca di vendemmia: Inzolia: 06 Settembre 2024; Sauvignon: 10 Agosto 2024.

Andamento vendemmia: L'annata è iniziata con un inverno insolitamente caldo e privo di piogge. La siccità invernale ha causato un avvio stentato dello sviluppo vegetativo della vite e ha influito negativamente sulla quantità finale della produzione. Solo a partire dal mese di aprile si sono verificate piogge utili a dare ristoro alla vegetazione e a garantire la conclusione della maturazione nei mesi caldi dell'estate siciliana. Malgrado le notevoli escursioni termiche, caratteristiche della Tenuta, la raccolta è stata anticipata di circa dieci giorni per mantenere la freschezza e l'aromaticità delle uve.

Fermentazione: macerazione a freddo delle uve di Sauvignon, per tutte fermentazione in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Durata a contatto con le bucce: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4-5 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati Analitici: pH 3,13 - AT 5,87 g/l - ZR 0,30 g/l - ET 22,10 g/l

