TENUTA
REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO
CHARDONNAY 2023

Eine der spannendsten Herausforderungen für die Verantwortlichen des Unternehmens. Mitte der 1980er Jahre begann das Projekt, aus der berühmtesten und weitverbreitetsten weißen Rebsorte der Welt einen Wein von höchster Qualität und Rang zu schaffen. Der Weinberg San Francesco wurde 1985 von Lucio Tasca im unteren Teil des Hangs auf einem Boden angepflanzt, der aufgrund einer tieferen aktiven Schicht und einer durch die geringere Regenwasserabfuhr besonderen Frische fruchtbarer war als die durchschnittlichen Regaleali-Böden.
Das Klonmaterial stammt zum Teil aus dem Burgund. Die Anbaufläche erstreckt sich auf etwa 5 Hektar mit einem Pflanzschema von 2,60 Meter mal 1,20 Meter (3.200 Pflanzen pro Hektar) in einer Höhe von 520 bis 532 Metern. Das ursprüngliche Substrat besteht aus lehmig-sandigen Sedimenten mit einer lehmig-tonigen, leicht kalkigen Textur und einer leicht alkalischen Reaktion (pH 8,1). Es handelt sich um einen bemerkenswert tiefen, gut strukturierten Boden, die Wurzeln reichen jedoch nicht weiter als 70 Zentimeter in die Tiefe.
Der Boden hat einen normalen Gehalt an organischer Substanz und ist reich an Mineralsalzen, insbesondere Magnesium und Kalium, mit einem guten Phosphorgehalt. Die Reben sind spalierförmig gehalten, mit einem doppelten Guyot-Erziehungssystem.
Die Gärung der Trauben erfolgt in 350-Liter-Barrique-Fässern aus französischer Eiche mit täglicher Batonnage für die ersten 10-15 Tage, dann wöchentlich für die restlichen 8 Monate der Reifung. Der Chardonnay ist eine sehr frühe Rebsorte, die in Regaleali normalerweise zwischen Ende August und Anfang September reif wird, wobei es von Jahrgang zu Jahrgang nur geringe Abweichungen gibt.

WEINLESE 2023

Kühler und trockener Winter, kühler und sehr regnerischer Frühling, gefolgt von einem heißen Sommer mit wenig Niederschlag.

VITIVINICOLTURA SOStain SOSTENIBILE SICILIANA
sostain.it

TASCA®
CONTI D'ALMERITA

Certified
B
Corporation

TENUTA
REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO
CHARDONNAY 2023

Rebsorte: Chardonnay
Weinart: Sicilia DOC
Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien
Weinberge: San Francesco" Ha 4,9
Anbaujahr: 1985
Höhe der Weinberge: 530 m ü.d.M.
Weinbergslage: Süd/Ost
Erziehungssystem: spalier
Schnittart: doppelter guyot
Rebstockdichte je Ha: 3.200
Traubenertrag je Ha: 98 Dz
Weinlesezeit: 09. September 2025
Gärung: In 350 Liter Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais)
Gärungstemperatur: 18°C
Dauer Kontakt mit den Schalen: 15 tage
Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt
Ausbau: 8 Monate in 350 Liter Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais), davon 70 % neu und 30% aus zweiter Passage
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Analyse Daten: pH 3,48 - Gesamtsäure 5,25 g/l - Restzucker 0,6 g/l - Gesamtextrakt 22,9 g/l

sostain.it
TASCA® CONTI D'ALMERITA
Certified B Corporation