

TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY 2023

Una delle sfide più stimolanti per i responsabili dell'azienda. Il progetto di creare un vino di qualità e rango superiori impiegando il vitigno bianco più celebrato e diffuso a livello planetario nasce a metà degli anni '80. La vigna San Francesco viene messa a dimora nel 1985 da Lucio Tasca, nella porzione più bassa del versante, su un terreno più fertile della media di Regaleali a causa di uno strato attivo più profondo e di maggiore freschezza, dovuta a un minor drenaggio dell'acqua piovana. Il materiale clonale arriva in parte dalla Borgogna. La parcella si estende per circa 5 ettari, con un sesto di impianto di 2,60 metri per 1,20 metri (3.200 piante per ettaro), a un'altitudine compresa tra i 520 e i 532 metri. Il substrato di origine è costituito da sedimenti argilloso-sabbiosi, la tessitura è franco-argillosa, debolmente calcarea, con reazione leggermente alcalina (pH 8.1). È un suolo di notevole spessore, ben strutturato, ma le radici non superano i 70 centimetri di profondità.

Il terreno ha un normale contenuto di sostanza organica ed è ricco in sali minerali, magnesio e potassio in particolare, con una buona dote in fosforo. Le viti sono tenute a spalliera, con forma d'allevamento a Guyot doppio.

La fermentazione delle uve viene svolta in barrique di rovere francese da 350 litri, con batonnage giornaliero per i primi 10-15 giorni, poi settimanalmente per i restanti 8 mesi di affinamento. Lo Chardonnay è una varietà molto precoce e a Regaleali raggiunge di solito la sua maturazione tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre, con poche variazioni da annata ad annata.

VENDEMMIA 2023

Inverno fresco e asciutto, primavera fresca e molto piovosa, seguita da un'estate calda e con scarsa piovosità.

Aroma complesso di frutta esotica banana e cedro, associato ad aromi di vaniglia, cannella, cioccolato bianco. Elevato corpo e intensità in bocca, equilibrata acidità. Dal 2012 non fermenta più in barriques, in tonneaux da 350 litri. Al naso quindi, un vino che non ha una grande predominanza del legno rispetto al frutto.



TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY 2023



Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: San Francesco di 4,9 Ha

Anno di impianto: 1985

Altitudine: 530 m s.l.m.

Esposizione: sud-est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot doppio

Densità di ceppi per ha: 3.200

Resa di uva per ha: 98 q/l

Epoca di vendemmia: 09 settembre 2023

Fermentazione: in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri

Temperatura di fermentazione: 18°C

Durata a contatto con le bucce: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,48 - AT 5,25 g/l - ZR 0,6 g/l - ET 22,9 g/l

