

TENUTA REGALEALI

FRAPPATO 2023

Nel solco del lavoro di ricerca sempre portato avanti da Tasca, da tempo abbiamo sperimentato il Frappato – tradizionalmente utilizzato come vino da taglio – come varietà da usare per la produzione di un vino varietale espressione della Tenuta. Abbiamo impiantato il Frappato a Regaleali su terreni di medio impasto, quindi con frazioni di sabbia e argilla in quantità tali che nessuna prevale sull'altra. Generalmente questo terreno garantisce una crescita equilibrata della pianta, non eccessivamente vigorosa, e quindi anche una produzione equilibrata.

Vitigni: Frappato

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Vigneti: Viale delle Noci di 1,7 Ha

Terreni: profondi, argillosi fini, leggermente calcarei

Anno d'impianto: 2017

Sistema di allevamento: spalliera

Altitudine: 460 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Tipo di potatura: lunga a guyot

Densità di ceppi per ettaro: 4.160

Resa di uva per ettaro: 75 q/l

Epoca di vendemmia: 23 settembre 2023

Andamento climatico: inverno fresco e asciutto, primavera fresca e molto piovosa, seguita da un'estate calda e secca

Fermentazione: in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 20°C

Durata della fermentazione: 10 giorni

Fermentazione malolattica: svolta interamente

Affinamento: In vasca di acciaio

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,67 – AT 5,27 g/l – ZR 4,6 g/l – ET 29,4 g/l

