

# TENUTA REGALEALI

## CAVALLO DELLE FATE 2023

Es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte, eine Kreuzung aus Catarratto und Zibibbo, die einen Wein mit konzentrierter Aromatik und Komplexität hervorbringt. In Regaleali wird der Grillo auf dem Hügel neben Case Vecchie angebaut. Wir spielen hier mit unterschiedlichen Erntezeiten: Ein Teil wird früher geerntet, um Frische und Mineralität zu erhalten, der Rest später, um Struktur und Körper zu geben. Es ist wie im Märchen, "es war einmal...", und es gibt es noch immer: das "Pferd der Feen", "Cavallo delle Fate".

**Rebsorte:** Grillo

**Klassifizierung:** Weißwein Sicilia D.O.C.

**Anbaugebiet:** Weingut Regaleali – Palermo – Sizilien

**Weinberge:** Sant'Anna (5 ha) und Piana Case Vecchie (3 ha)

**Boden:** tief, lehmig-fein, leicht kalkhaltig

**Jahr der Bepflanzung:** 2007

**Erziehungssystem:** Spalier

**Höhe:** 480 m ü.d.M.

**Ausrichtung:** Süd-Osten

**Rebschnitt:** Guyot, lang

**Stockdichte pro ha:** 4,600

**Ertrag pro ha:** 61 Dz

**Zeitpunkt der Weinlese:** 7. August 2023

**Saisonaler Witterungsverlauf:** Kühler, trockener Winter, kühler, sehr regnerischer Frühling, gefolgt von einem heißen, trockenen Sommer

**Gärung:** in Edelstahltanks

**Gärungstemperatur:** 16/18°C.

**Gärungsdauer:** 15 Tage

**Malolaktische Gärung:** nicht durchgeführt

**Ausbau:** 4 Monate im Edelstahltank auf der Hefe

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Analytische Daten:** pH 3.20 – Gesamtsäure 5.13 g/l – Restzucker 1 g/l – Gesamtextrakt 20.3 g/l

