

TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON

Der Weinberg San Francesco stellt das Emblem unserer Arbeit bei Regaleali dar: die unaufhörliche Forschung und Innovation unseres Teams zur Verbesserung der Qualität unserer Weine. Der Weinberg wurde 1985 von Lucio Tasca angepflanzt und ist in zwei Bereiche unterteilt, die sich in ihrer Bodenbeschaffenheit unterscheiden. Der höher gelegene Teil am Südosthang des Canalotto-Tals auf einer Höhe zwischen 532 und 585 Metern wurde für den Cabernet Sauvignon reserviert. Der Boden besteht aus Sand und Sandstein unterschiedlicher Körnung, die Textur ist teilweise lehmig und kalkhaltig, mit einem leicht alkalischen pH-Wert (8,3). Es handelt sich um einen mäßig tiefen Boden, in dem sich das Wurzelwerk der Rebe in den ersten 60 Zentimetern reichlich und dann, bis zu einem Meter Tiefe, mäßiger entwickelt. Der Boden ist durch einen normalen Gehalt an organischen Stoffen gekennzeichnet und reich an Mineralien wie Magnesium und Kalium, jedoch arm an Phosphor. Die Reben wurden in einer Dichte von 2,60 mal 1,1 Metern (3.490 Pflanzen pro Hektar) angepflanzt; in Spalierziehung mit kurzem Kordonschnitt. Der Cabernet Sauvignon ist eine späte Sorte mit einer sehr langen Vegetationsperiode. Die Weinlese erfolgt im Durchschnitt zwischen Mitte September und den ersten zehn Oktobertagen von Hand durch erfahrene Winzer, die in der Lage sind, bereits vor Ort im Weinberg eine Auswahl der Trauben vorzunehmen.

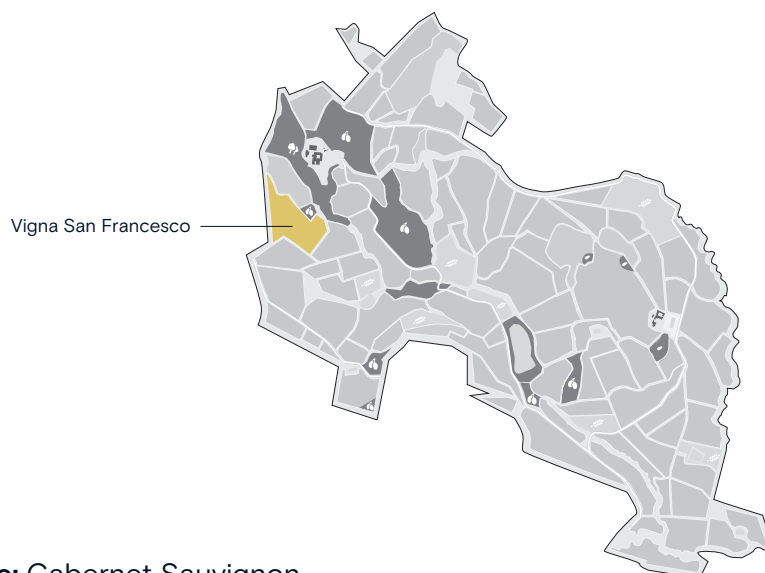
WEINLESE 2021

Ein milder und regenreicher Winter sorgte für gute Wasserreserven im Boden. Der Frühling war kühl und trocken. Ein heißer und trockener Sommer wurde im August von Regenfällen unterbrochen. Die Gesundheit der Trauben war ausgezeichnet, und der Cabernet Sauvignon reifte regelmäßig.



TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON



Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien

Weinberge: Vigna San Francesco di 9 Ha

Boden: tonig-sandig-lehmig, leicht kalkhaltig

Anbaujahr: 1985

Höhe: 550 ü.d.M.

Ausrichtung: Süd/Ost

Erziehungssystem: Spalier

Rebschnitt: Zapfenschnitt

Stockdichte pro Ha: 3.490

Ertrag pro Ha: 49 Dz

Weinlesezeit: 10. September 2021

Gärungstemperatur: 20-28°C

Dauer Kontakt mit den Schalen: 20 tage

Malolaktische Gärung: Vollkommen vollzogen

Ausbau: in 100% neuen französischen 225 Liter Eichenfässern (Allier und Tronçais) über 18 Monate.

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Analytische Daten: pH 3,62 - Gesamtsäure 6,2 g/l - Restzucker 0,7 g/l - Gesamtextrakt 38,2 g/l

