

# TENUTA REGALEALI

## VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON

San Francesco è la vigna che rappresenta l'emblema del nostro lavoro a Regaleali, la ricerca e l'innovazione incessanti della nostra squadra per migliorare la qualità dei vini. Impiantata nel 1985 da Lucio Tasca, è stata divisa in due porzioni differenti per la natura del terreno. La parte più elevata, sul versante Sud-Est della vallata Canalotto, a un'altitudine compresa tra 532 e 585 metri, è stata riservata al Cabernet Sauvignon. Il suolo è formato da sabbie e arenarie a grana variabile, la tessitura è in parte argillosa e calcarea, con pH tenuemente alcalino (8,3). È un suolo moderatamente profondo, in cui lo sviluppo dell'apparato radicale della vite è abbondante nei primi 60 centimetri e più moderato fino a un metro di profondità. Ha un contenuto normale di sostanza organica ed è ricco in sali minerali quali magnesio e potassio, mentre risulta invece povero in fosforo. Le viti sono state impiantate a un sesto di 2.60 per 1,1 metri (3.490 piante per ettaro). Il sistema di allevamento è la spalliera, con potatura corta a cordone speronato. Il Cabernet Sauvignon è una varietà tardiva, dall'arco vegetativo molto lungo. La raccolta delle uve, svolta a mano da esperti vignaioli in grado di operare una selezione dei grappoli già in vigna, avviene in media tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

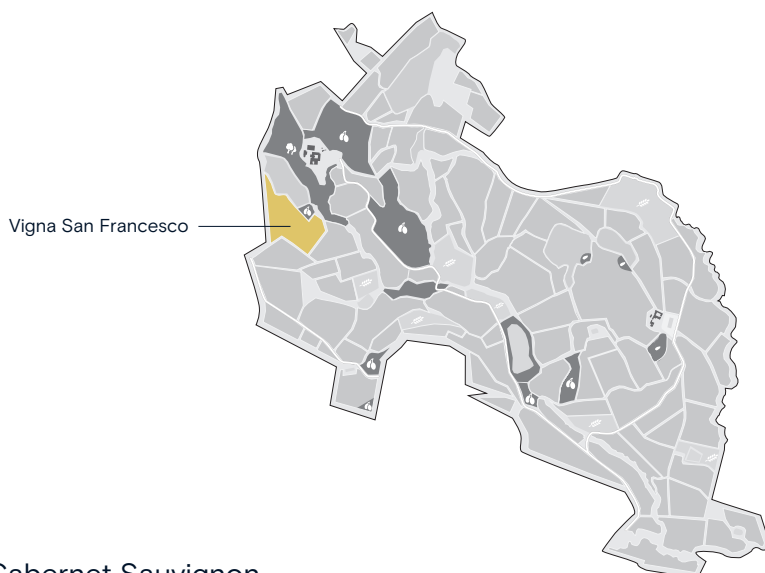
### VENDEMMIA 2021

Inverno mite e piovoso, ha garantito buone riserve idriche del terreno. Primavera fresca e asciutta. Estate calda e secca interrotta da piogge nel mese di Agosto. Ottima la sanità delle uve e maturazione regolare per il Cabernet Sauvignon



# TENUTA REGALEALI

## VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON



**Vitigni:** Cabernet Sauvignon  
**Denominazione:** Sicilia DOC  
**Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia  
**Vigneti:** San Francesco di 9 Ha  
**Terreno:** franco-sabbioso-argilloso, leggermente calcareo  
**Anno d'impianto:** 1985  
**Altitudine:** 550 m s.l.m.  
**Esposizione dei vigneti:** sud/est  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Tipo di potatura:** a sperone  
**Densità di ceppi per ha:** 3.490  
**Resa di uva per ha:** 49 q/l  
**Epoca di vendemmia:** 10 settembre 2021  
**Fermentazione:** tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox  
**Temperatura di fermentazione:** 20-28°C  
**Durata della fermentazione:** 20 giorni  
**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente  
**Affinamento:** in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri per il 100% nuovi per 18 mesi  
**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.  
**Dati analitici del vino:** pH 3,62 – AT 6,2 g/l – ZR 0,7 g/l – ET 38,20 g/l

