

TENUTA
REGALEALI

ALMERITA BRUT 2017

Pensato nel 1987 per gli amici del Conte Giuseppe, uno spumante brut elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Spumante - Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Cava Rina ha 16

Terreni: sabbiosi

Anno d'impianto: 1995

Altitudine: 500 m s.l.m

Esposizione dei vigneti: sud/ovest

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per ha: 4.200

Resa di uva per ha: 85 ql

Epoca di vendemmia: 11 agosto 2017

Andamento climatico stagionale: Inverno mite e secco, primavera fresca e asciutta, estate calda e siccitosa. Leggero anticipo di maturazione, buoni i caratteri tipici varietali e la freschezza

Tecnica di produzione: rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: a contatto con i lieviti in bottiglia per 24 mesi

Inizio degorgement: maggio 2020

Dosaggio: brut

Gradazione alcolica: 13% Vol.

