

# TENUTA REGALEALI

## ALMERITA ROSÉ 2016

*Espressione extra brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimato con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, elegante frutta rossa.*

**Vitigni:** Pinot Nero

**Denominazione:** Spumante Brut Rosato – DOC Sicilia

**Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

**Vigneti:** Piana Case Vecchie di Ha 6

**Terreni:** Profondi, Argilloso fini, leggermente calcarei

**Anno d'impianto:** 2008

**Altitudine:** 480 m s.l.m

**Esposizione dei vigneti:** sud/est

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 4.630

**Resa di uva per ha:** 76 ql

**Epoca di vendemmia:** 16 agosto 2016

**Andamento climatico stagionale:** Buona piovosità primaverile fino al mese di giugno con temperature nella media stagionale. Estate asciutta con temperature al di sotto della media stagionale. La buona piovosità primaverile ha garantito un buon sviluppo della vite e le temperature non troppo elevate durante la maturazione del Pinot nero hanno permesso di ottenere un vino base con notevole freschezza.

**Tecnica di produzione:** rifermentazione in bottiglia (metodo classico)

**Temperatura di fermentazione:** 13/14°C

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** a contatto con i lieviti in bottiglia per 36 mesi

**Inizio degorgement:** luglio 2020

**Dosaggio:** extra brut

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Dati analitici:** pH 3,27 - AT 5,89 g/l - ZR 3 g/l - ET 24 g/l

