

TENUTA
REGALEALI

LAMÙRI

Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina. Profumi primari, senza eccessi di maturazione, lo differenziano dal vitigno coltivato nella Sicilia litoranea e pianeggiante. Un assemblaggio di barriques di età diverse conferiscono tannini morbidi ed eleganti, con un legno mai invasivo. È "L'Amore" che Tasca d'Almerita mette nel proprio lavoro.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Vigneti:** selezione di uve d'alta collina dai 450 ai 750 m s.l.m.
- **Resa di uva per ettaro:** 80 ql
- **Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 25/28°C
- **Durata della fermentazione:** 12 giorni in media
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 20% nuovi e per il 80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,45 - AT 6,1 g/l - ZR 1 g/l - ET 31,6 g/l

