

TENUTA REGALEALI

LEONE D'ALMERITA

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, con uve di Pinot Bianco Sauvignon Blanc e Traminer per struttura, aromaticità, acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Catarratto (43%), Pinot Bianco (24%), Sauvignon (18%) e Traminer Aromatico (15%)
- **Denominazione:** Terre Siciliane IGT
- **Vigneti:** selezione di uve d'alta collina dai 500 ai 900 m s.l.m.
- **Resa di uva per ettaro:** mediamente 78 quintali
- **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 14/16°C
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni in media
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,33 - AT 5,7 g/l - ZR 3,7 g/l - ET 22,9 g/l

