

TENUTA REGALEALI

CYGNUS

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola d'alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e austerità della varietà internazionale.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola 55% e Cabernet Sauvignon 45%
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** guyot e cordone speronato
- **Densità di ceppi per ettaro:** mediamente 4.000
- **Resa di uva per ettaro:** 70 ql
- **Fermentazione:** tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 28°C
- **Durata a contatto con le bucce:** due settimane
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,48 - AT 5,7 g/l - ZR 0,6 g/l - ET 26,1 g/l

