

TENUTA  
REGALEALI

## ROSSO DEL CONTE

Il Rosso del Conte, nato nel 1970, è la prima espressione di grande qualità e longevità prodotta in Sicilia. Voluto e creato dal Conte Giuseppe esprime le caratteristiche della Tenuta Regaleali. Alle origini Perricone e Nero d'Avola, coltivato ad alberello nella vigna San Lucio. La sua storia è lunga e fatta di numerose evoluzioni tra cui diverse tipologie di affinamento (botti di castagno dal 1970 al 1987, botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneau e barrique di rovere francesi). Fu il primo vino da Vigna Unica in Sicilia.

- **Vitigni:** Nero d'Avola (52%), Perricone (48%)
- **Denominazione:** Contea di Sclafani DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicily
- **Vigneti:** Vigna San Lucio
- **Anno di impianto:** 1965
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione:** Sud/Ovest
- **Sistema di allevamento:** alberello
- **Tipo di potatura:** corta a sperone
- **Densità di ceppi per ha:** 4.400
- **Resa ql di uva per ha:** 58 ql
- **Epoca di vendemmia:** 17 settembre
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** inizio 20°C e fine 28°C
- **Durata di fermentazione:** 20 giorni
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,63 - AT 5,7 g/l - ZR 2,8 g/l - ET 32 g/l

