

TENUTA
REGALEALI

PERRICONE | GUARNACCIO

Vendemmia 2018

Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone - detto "Guarnaccio" dai vigneroni di Regaleali - viene allevato in Tenuta sin dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio, una selezione ha permesso di costituire nuove vigne da cui proviene questo vino, ricco di polifenoli e aromi speziati, che evocano ricordi di un'antica tradizione enologica.

- **Vitigni:** Perricone
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Ciminnita di 2,6 ha
- **Terreni:** profondi, argilloso fini, leggermente calcarei
- **Anno d'impianto:** 2011
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione:** sud/est
- **Tipo di potatura:** lunga a guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.600
- **Resa di uva per ettaro:** 89 ql
- **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** da 25° a 30°C
- **Durata della fermentazione:** 13 giorni
- **Fermentazione malolattica:** svolta interamente
- **Affinamento:** in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi
- **Gradazione alcolica:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,52 - AT 5,83 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 32,8 g/l

