



TENUTA REGALEALI

ROSSO DEL CONTE

Vendemmia 2014

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.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola (62%), Perricone (38%)
- **Denominazione:** Rosso Contea di Sclafani DOC.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** Vigna San Lucio (8 Ha).
- **Terreni:** Franco sabbioso, moderatamente profondo con una lieve presenza di scheletro (10%). Di colore bruno giallastro, mediamente calcareo con reazione alcalina, presenta in profondità un orizzonte di accumulo di Carbonato di calcio che favorisce il mantenimento della dotazione idrica. Buon equilibrio nei macro-nutrienti conferisce una media vigoria delle piante.
- **Anno d'impianto:** 1959.
- **Altitudine:** 480 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud-Ovest.
- **Sistema di allevamento:** Alberello.
- **Tipo di potatura:** Corta a sperone.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.400.
- **Resa di uva per ettaro:** 50 q.li.
- **Epoca di vendemmia:** 30 settembre
- **Andamento climatico stagionale:** Primavera fresca e con piogge di un certo rilievo, ha permesso un buon sviluppo della vite e un buon inizio della maturazione. L'estate si è presentata fresca e con assenza di piogge. La maturazione delle uve è stata lenta e completa, con qualità eccellente.
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** inizio 20°C e fine 28°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** In media 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 % Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,57 - AT 5,30 g/l - ZR 3,1 g/l - ET 31,60 g/l.




TASCA
CONTI D'ALMERITA