

# TENUTA REGALEALI

## REGALEALI NERO D'AVOLA 2020

*Primogenito della Tenuta da 65 vendemmie racconta il Nero d'Avola di collina. Attraverso lo studio della sua curva di maturazione si sceglie la giusta epoca di raccolta per raggiungere l'eleganza e il giusto equilibrio tra austerità e pienezza. Matura in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 e 60 hl.*

**Vitigni:** Nero d'Avola

**Denominazione:** Rosso Sicilia DOC

**Resa di uva per ettaro:** 80 ql

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 26/28°C

**Durata della fermentazione:** 10 giorni in media

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** 50% della massa in acciaio, 50% in botti di Rovere di Slavonia di 30 e 60 hl, per 10 mesi

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,60 - AT 5,49 g/l - ZR 0,6 g/l - ET 30 g/l

