

VIGNA SAN FRANCESCO | CHARDONNAY

Una delle sfide più stimolanti per i responsabili dell'azienda. Il progetto di creare un vino di qualità e rango superiori impiegando il vitigno bianco più celebrato e diffuso a livello planetario nasce a metà degli anni '80. La vigna San Francesco viene messa a dimora nel 1985 da Lucio Tasca, nella porzione più bassa del versante, su un terreno più fertile della media di Regaleali a causa di uno strato attivo più profondo e di maggiore freschezza, dovuta a un minor drenaggio dell'acqua piovana.

Il materiale clonale arriva in parte dalla Borgogna. La parcella si estende per circa 5 ettari, con un sesto di impianto di 2,60 metri per 1,20 metri (3.200 piante per ettaro), a un'altitudine compresa tra i 520 e i 532 metri. Il substrato di origine è costituito da sedimenti argilloso-sabbiosi, la tessitura è franco-argillosa, debolmente calcarea, con reazione leggermente alcalina (pH 8.1). È un suolo di notevole spessore, ben strutturato, ma le radici non superano i 70 centimetri di profondità.

Il terreno ha un normale contenuto di sostanza organica ed è ricco in sali minerali, magnesio e potassio in particolare, con una buona dote in fosforo. Le viti sono tenute a spalliera, con forma d'allevamento a Guyot doppio.

La fermentazione delle uve viene svolta in barrique di rovere francese da 350 litri, con batonnage giornaliero per i primi 10-15 giorni, poi settimanalmente per i restanti 8 mesi di affinamento. Lo Chardonnay è una varietà molto precoce e a Regaleali raggiunge di solito la sua maturazione tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre, con poche variazioni da annata ad annata.

VENDEMMIA 2020

Annata caratterizzata da un inverno mite e asciutto, e da una primavera temperata con una buona piovosità nel mese di marzo. Estate calda, mitigata dalle piogge di luglio.

Le uve a San Francesco sono maturate con leggero anticipo rispetto allo storico.

Il risultato è uno Chardonnay ricco, che presenta al naso sentori agrumati, accompagnati da aromi di frutta esotica e banana. Al sorso, un ingresso caratterizzato da freschezza e acidità, che lascia spazio a una struttura piena e intensa.

TENUTA REGALEALI



Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Bianco Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: San Francesco di 4,9 Ha

Anno di impianto: 1985

Altitudine: 530 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot doppio

Densità di ceppi per ha: 3.200

Resa di uva per ha: 72 q/l

Fermentazione: in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri

Temperatura di fermentazione: 18°C

Durata a contatto con le bucce: 15 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: In barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,41 - AT 6,30 g/l - ZR 0,1 g/l - ET 22,40 g/l

