

TENUTA REGALEALI

BUONSENSO 2024

A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri e chiude la vendemmia come varietà più tardiva, anche dei rossi. Ne deriva un vino di qualità eccelsa. Elegante, fine, con bouquet profumato di pompelmo rosa, pesca gialla, tè verde, in bocca è sorretto da una fresca acidità che lo rende longevo e gustoso al palato, lungo e persistente. Insomma se hai un briciolo di Buonsenso, nel nostro territorio il Catarratto è la varietà da coltivare. Da qui il nome Buonsenso, anche perché è buono e piace ai sensi.”

Vitigni: Catarratto

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Anno d'impianto: 2013

Altitudine: 600 m s.l.m.

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.300

Resa di uva per ha: 62 q/l

Epoca di vendemmia: 18 settembre 2024

Andamento climatico: Inverno caldo e asciutto, primavera calda con scarsa piovosità, seguita da un'estate calda e secca. Anticipo di maturazione del Catarratto di circa 10 giorni.

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Durata della fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,25 – AT 5,19 g/l – ZR 0,8 g/l – ET 20,1 g/l

