



TENUTA REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON

Vendemmia 2015

Il Cabernet Sauvignon – come lo Chardonnay, varietà non riconosciuta dal disciplinare dell'epoca - fu impiantato per la prima volta in Sicilia nella Tenuta Regaleali nel 1985. Vigna unica, nella parte superiore della collina San Francesco, con esposizione a Sud-Ovest, a circa 570 metri di altitudine, su un terreno di medio impasto formato da sabbia, limo e argilla. Affina in barriques nuove di Tronçais e Allier da 225 litri per 18 mesi. Un vino potente e austero con una freschezza tipica di latitudini diverse.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Cabernet Sauvignon.
- **Denominazione:** Sicilia DOC.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** San Francesco 9 Ha.
- **Terreni:** Franco-sabbioso, argilloso, leggermente calcareo.
- **Anno d'impianto:** 1985.
- **Altitudine:** 550 m. s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Est.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Sperone.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 3.490.
- **Resa di uva per ettaro:** 48 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 6 Ottobre 2015.
- **Andamento climatico stagionale:** Temperature in linea con le medie della Tenuta. Buona piovosità sia primaverile che estiva. Leggero ritardo nella maturazione.
- **Temperatura di fermentazione:** 20/28°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** 20 giorni.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri per 18 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,75 - AT 5,70 g/l - ZR 2,40 g/l - ET 31,80 g/l.

