

TENUTA
REGALEALI

CATARRATTO
ANTISA

Vendemmia 2018

Antisa è l'attesa, carica di aspettative e progetti, di sogni e di fiducia. È il nostro Catarratto, della tipologia più antica, "comune", tipico del nostro territorio, ma ormai sempre meno diffuso. A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri per una aromaticità tipica con note di pompelmo rosa.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Catarratto
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** guyot
- **Densità di ceppi per ha:** 4.300
- **Resa di uva per ettaro:** mediamente 90 ql
- **Fermentazione:** in vasche di 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:** 12% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,44 - AT 5,9 g/l - ZR 0,3 g/l - ET 21,1g/l

