

DIAMANTE D'ALMERITA

Vendemmia 2016

Un vino passito che sin dalla bottiglia ci riporta ad un territorio fresco, alle colline Tenuta Regaleali e allo storico “Nozze di Diamante” che il Conte Giuseppe dedicò alla moglie per festeggiare i sessant’anni di matrimonio.

Uve Moscato e Traminer aromatico coltivate nei vigneti più alti della Tenuta lasciate disidratare all’ombra per preservarne acidità e caratteristiche aromatiche tipiche: arancia candita, rosa gialla e miele di zagara.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Moscato 60% e Traminer Aromatico 40%.
- **Denominazione:** Passito - Terre Siciliane I.G.T.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** Mediamente 4.200
- **Modalità di appassimento:** Su graticci
- **Resa di uva per ettaro:** 112 ql Moscato, 71 ql Traminer
- **Fermentazione:** In vasche d’acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 16°C.
- **Durata della fermentazione:** 25 giorni circa
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta
- **Affinamento:** In vasche di acciaio per 6 mesi
- **Gradazione alcolica:** 11% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,34 - AT 7,0 g/l - ZR 174 g/l.

