

TENUTA REGALEALI

CYGNUS 2017

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola d'alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e austerità della varietà internazionale.

Vitigni: Nero d'Avola 58% e Cabernet Sauvignon 42%

Denominazione: Rosso - Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Sistema di allevamento: Spalliera

Tipo di potatura: Guyot e Cordone speronato

Densità di ceppi per ettaro: Mediamente 4.000

Resa di uva per ettaro: 65 ql

Fermentazione: Tradizionale in rosso

Temperatura di fermentazione: 28°C

Durata a contatto con le bucce: 2 settimane

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,41 - AT 6,19 g/l - ZR 0,80 g/l - ET 34,10 g/l

