

# TENUTA REGALEALI

## ALMERITA BRUT 2020

Pensato nel 1987 per gli amici del Conte Giuseppe, uno spumante brut elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

**Vitigni:** Chardonnay

**Denominazione:** Spumante - Sicilia DOC

**Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

**Vigneti:** Cava Rina ha 16

**Terreni:** sabbiosi

**Anno d'impianto:** 1995

**Altitudine:** 500 m s.l.m

**Esposizione dei vigneti:** sud/ovest

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 4.200

**Resa di uva per ha:** 59 q/l

**Epoca di vendemmia:** 13 agosto 2020

**Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e asciutto, primavera temperata con buone piogge nel mese di Marzo. Estate calda interrotta da buona piovosità a Luglio. Maturazione leggermente anticipata dello Chardonnay.

**Temperatura di fermentazione:** 14/16°C

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** a contatto con i lieviti in bottiglia per 24 mesi

**Inizio degorgement:** agosto 2023

**Dosaggio:** brut

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,36 - AT 5,14 g/l - ZR 3,2 g/l - ET 23,2g/l.

