

TENUTA
REGALEALI

ROSSO DEL CONTE 2018

San Lucio è la prima grande vigna individuata nella Tenuta Regaleali, da cui sono nate la prima e le successive edizioni del Rosso del Conte. Si estende per circa 7 ettari, di cui 5,5 impiantati nel 1959, con piante miste di Perricone e Nero d'Avola, mentre una porzione di circa 1,5 ettari venne impiantata nel 1965 con solo Nero d'Avola. L'altitudine è di 480 metri sul livello del mare, l'esposizione a Sud - Sud/Est. Il suolo è di colore bruno giallastro, franco-sabbioso, in parte calcareo, con una lieve presenza di scheletro; il pH lievemente alcalino (8,5). La vigna più antica di Regaleali conferisce di solito una media vigoria alle viti, presupposto di una maturazione equilibrata per le uve rosse e medio tardive. È capace di resistere all'influenza di climi estremi, siano caldi o freddi, e produce pochi grammi di uva per pianta, di un incredibile costanza qualitativa.

È coltivata ad alberello, la forma di allevamento più antica e diffusa nelle regioni semi-aride del Mediterraneo. Classica rimane anche la densità d'impianto, pari a 4.400 piante per ettaro, ottenuta disponendo le viti ad una distanza di 1,5 metri una dall'altra. A Regaleali per varietà rosse si adotta una potatura corta, con tre/quattro speroni di due gemme.

Spesso la potatura corta si associa alla presenza di un tutore per la legatura dei germogli che sviluppano dagli speroni.

Le due varietà, Perricone e Nero d'Avola, hanno ciclo vegetativo simile: sono uve abbastanza tardive, che maturano in media tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Fedele espressione del territorio da cui proviene, l'alta collina al centro della Sicilia, sul piano aromatico il Rosso del Conte non eccede mai in note sovramature, pur garantendo una piena maturazione fenolica. Esuberante, vibrante, energico in gioventù, con l'affinamento sviluppa un rilievo tattile vellutato, senza perdere tono e progressione gustativa. Nella sua lunga storia ha conosciuto diverse declinazioni stilistiche, in particolare nella tecnica di affinamento: botti di castagno, rovere di Slavonia, piccoli barili di rovere francese. Mantenendo comunque la sua peculiare identità.

VENDEMMIA 2018

Inverno freddo e piovoso, primavera mite e asciutta, estate fresca con buone precipitazioni in agosto che hanno ritardato la raccolta. Lenta e graduale la maturazione delle uve, con gradazione non eccessiva e buon equilibrio dell'acidità e delle componenti fenoliche.



TENUTA
REGALEALI

ROSSO DEL CONTE 2018



Vitigni: Nero d'Avola 53%, Perricone 47%

Denominazione: Rosso Contea di Sclafani DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia

Vigneti: Vigna San Lucio di 8 Ha

Anno di impianto: 1965

Esposizione: Sud-Sud Est

Sistema di allevamento: alberello

Tipo di potatura: corta a sperone

Densità di ceppi per ha: 4.400

Resa di uva per ha: 68 q/l

Epoca di vendemmia: 1 ottobre 2018

Fermentazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: inizio 20°C e fine 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, 100% nuovi per 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,37 - AT 6,14 g/l - ZR 1 g/l - ET 33,3 g/l



sostain.it

