

TENUTA
REGALEALI

GRILLO
CAVALLO DELLE FATE

Varietà antica, incrocio di Zibibbo e Catarratto, per un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. Noi proviamo a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Grillo
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia
- **Vigneti:** Sant'Anna di 5 Ha e Piana Case Vecchie di 3 Ha
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** lunga a guyot
- **Densità di ceppi per ha:** 4.600
- **Resa di uva per ha:** 86 ql
- **Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3.20 - AT 6.04 g/l - ZR 0.8 g/l - ET 20.60g/l

