

## Vini - Tenuta Regaleali

---

### CABERNET SAUVIGNON

Vendemmia 2013

*Il Cabernet Sauvignon – come lo Chardonnay, varietà non riconosciuta dal disciplinare dell'epoca - fu impiantato per la prima volta in Sicilia nella Tenuta Regaleali nel 1985. Vigna unica, nella parte superiore della collina San Francesco, con esposizione a Sud-Ovest, a circa 570 metri di altitudine, su un terreno di medio impasto formato da sabbia, limo e argilla. Affina in barriques nuove di Tronçais e Allier da 225 litri per 18 mesi. Un vino potente e austero con una freschezza tipica di latitudini diverse.*

#### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Cabernet Sauvignon.
- **Denominazione:** Sicilia Contea di Sclafani DOC, vigna San Francesco.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali - Palermo - Sicilia.
- **Vigneti:** San Francesco 9,00 Ha.
- **Terreni:** Profondi, argilloso fini, leggermente calcarei.
- **Anno d'impianto:** 1985.
- **Altitudine:** 550 m. s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud/Ovest.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Guyot.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 4.160.
- **Resa di uva per ettaro:** 60 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 29 Settembre 2013.
- **Andamento climatico stagionale:** Il periodo primavera/estate caldo mentre l'autunno è stato più fresco del solito. Piogge quasi assenti in primavera ed estate. Da metà agosto si sono intensificate le precipitazioni fino in autunno. Il clima primaverile ha determinato uno sviluppo importante delle piante. La maturazione è avvenuta lentamente, ciò ha permesso al Cabernet di raggiungere una perfetta qualità.
- **Temperatura di fermentazione:** 20/28°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 per il 100% nuovi per 18 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,62 - AT 5,80 g/l - ZR 2,40 g/l - ET 35,80 g/l.

