



TENUTA
REGALEALI

LAMÙRI

Jahrgang 2017

In hohen Hügellagen werden die Nero d'Avola-Trauben für diesen Wein angebaut. Seine Primär-Aromen, die niemals Zeichen von Überreife zeigen, unterscheiden ihn von Weinen aus der gleichen Rebsorte in wärmeren Teilen Siziliens. Das Verweilen in Barrique- Fässern unterschiedlichen Alters vermittelt weiche und elegante Tannine, der Holz-Charakter ist daher niemals aufdringlich. Lamùri, Sizilianisch für Liebe, gibt ihm seinen Namen; dieselbe Liebe, die Tasca d'Almerita in seine Verarbeitung legt.

Technische Beschreibung

- **Rebsorte:** Nero d'Avola.
- **Weinart:** Rot - Sicilia DOC
- **Weinberge:** Traubenauswahl aus höheren Lagen von 450 m bis 750 m ü.d.M.
- **Traubenertrag je Ha:** Durchschnittlich 80 Dz.
- **Gärung:** In Edelstahlfässern.
- **Fermentation Temperature:** 25/28°C.
- **Gärtemperatur:** Durchschnittlich 12 Tage.
- **Malolaktische Gärung:** Vollkommen vollzogen.
- **Ausbau:** Etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Liter, 20% neu und 80% im zweiten Durchlauf.
- **Alkoholgehalt:** 13,50% Vol.
- **Analyse-Daten:** pH 3,45 - GS 6,1 g/l - RZ 1 g/l - GE 31,6 g/l.

