

TENUTA
REGALEALI

**VIGNA SAN FRANCESCO
CABERNET SAUVIGNON**

San Francesco è la vigna che rappresenta l'emblema del nostro lavoro a Regaleali, la ricerca e l'innovazione incessanti della nostra squadra per migliorare la qualità dei vini. Impiantata nel 1985 da Lucio Tasca, è stata divisa in due porzioni differenti per la natura del terreno. La parte più elevata, sul versante Sud-Est della vallata Canalotto, a un'altitudine compresa tra 532 e 585 metri, è stata riservata al Cabernet Sauvignon. Il suolo è formato da sabbie e arenarie a grana variabile, la tessitura è in parte argillosa e calcarea, con pH tenuemente alcalino (8,3). È un suolo moderatamente profondo, in cui lo sviluppo dell'apparato radicale della vite è abbondante nei primi 60 centimetri e più moderato fino a un metro di profondità. Ha un contenuto normale di sostanza organica ed è ricco in sali minerali quali magnesio e potassio, mentre risulta invece povero in fosforo. Le viti sono state impiantate a un sesto di 2.60 per 1,1 metri (3.490 piante per ettaro). Il sistema di allevamento è la spalliera, con potatura corta a cordone speronato. Il Cabernet Sauvignon è una varietà tardiva, dall'arco vegetativo molto lungo. La raccolta delle uve, svolta a mano da esperti vignaioli in grado di operare una selezione dei grappoli già in vigna, avviene in media tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

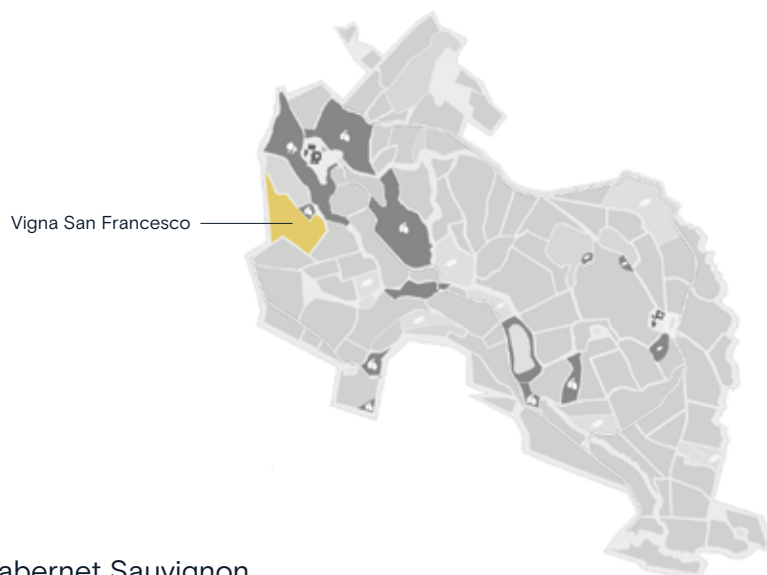
VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo e piovoso, con insolite nevicate. Primavera ed estate molto calde e siccitose. Qualche pioggia nel mese di giugno ha favorito la buona maturazione dei frutti. Raccolta lievemente anticipata del Cabernet Sauvignon, con qualità e corpo eccellenti.

Il Cabernet Sauvignon della Vigna San Francesco è un vino che traduce con precisione il carattere della vigna da cui nasce, declinando i tratti aromatici e gustativi del vitigno di base arricchiti da note mediterranee e struttura tipiche del territorio dell'alta collina siciliana.

TENUTA
REGALEALI

VIGNA SAN FRANCESCO
CABERNET SAUVIGNON



Vitigni: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Rosso – Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

Vigneti: San Francesco di 9 Ha

Terreno: franco-sabbioso-argilloso, leggermente calcareo

Anno d'impianto: 1985

Altitudine: 550 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: sud/est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: a sperone

Densità di ceppi per ha: 3.490

Resa di uva per ha: 90 q/l

Epoca di vendemmia: 21 settembre 2019

Fermentazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 20-28°C

Durata della fermentazione: 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 3,60 – AT 31,60 g/l – ZR 0,8 g/l – ET 32,40 g/l

