Regnante
2024

Vino di straordinaria eleganza con una base tannica solida e morbida in un palato ampio dotato di buon tenore alcolico e una lunga persistenza

PERRICONE /
DOP SICILIA BIO //
PATTIPICCOLO - ALCAMO

ALLEVAMENTO
Comune - Alcamo (TP)
Ubicazione dei vigneti - Pattipiccolo
Uve - perricone
Esposizione - sud, sud est
Altimetria s.l.m . - 200 m
Tipologia di terreno - sabbioso
Anno d'impianto - 2012
Densità di impianto ceppi/ettaro - 5200
Forma di allevamento - controspalliera
Potatura - guyot
Resa Kg/pianta - 1,5
Epoca di vendemmia - settembre
Conduzione della raccolta - manuale in cassette da 15 kg circa

VINIFICAZIONE
Pressatura - soffice
Tempi di macerazione delle bucce 15-20 giorni
Vasche di fermentazione - acciaio inox
Temperatura di fermentazione in °C 22-24
Durata della fermentazione in giorni 15
Fermentazione malolattica - si
Affinamento minimo in vasca - 4-6 mesi
Affinamento in bottiglia - 3 mesi

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE
Grado alcolico: 13%
Zuccheri residui: 2,1 g/l

Valori Nutrizionali
Energia (E) per 100 ml:
314 kj / 75 Kcal
Allergeni: Contiene solfiti

Informazioni di Smaltimento
Bottiglia: vetro GL71
Capsula Alluminio ALU41
Tappo di Sughero FOR51

ANNATA 2024
La vendemmia 2024 è iniziata il 16 agosto. Le precipitazioni scarse e le limitate riserve idriche nei vigneti combinate ad un'estate iniziata precocemente con temperature elevate, hanno accelerato le fasi fenologiche della vite. Abbiamo osservato un germogliamento precoce, seguito da fioritura e invaiatura altrettanto anticipate. Questi fattori hanno reso necessario anticipare la vendemmia e farci prediligere per la raccolta le ore più fresche del mattino.
Il clima caldo, di contro, ha creato condizioni ostili allo sviluppo di malattie con totale assenza di oidio o peronospora. A Pattipiccolo l'uso dell'irrigazione di soccorso ha mitigato in parte gli effetti della siccità.
Le rese sono state più scarse del 2023 ma la qualità è stata preservata. Le uve sono arrivate in Cantina in uno stato ottimale e sano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore - rosso rubino
Odore -sentori di confetture di ribes, marasca e frutti rossi
Sapore - bocca ricca di estratto e ben bilanciata ampio.

Certificazione
Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA
L'etichetta è un omaggio alla regina dei cieli, l'aquila, che da brava *regnante* ormai da qualche tempo a questa parte sovrasta in volo e vigila sulle nostre colline.

A TAVOLA
Si accompagna ottimamente ai legumi, ai formaggi di carattere, alle carni rosse elaborate e in genere a tutti i piatti piccanti, speziati e molto saporiti.

Temperatura di servizio
16 °C

Prima Annata
2021

Famiglia prodotti RALLO
I Monovarietali

RALLO 1960