



Cavallo delle Fate

Sicilia DOC 2015

Tasca Conti D'Almerita

Il Cavallo delle Fate Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita si ottiene da una varietà antica, incrocio di Moscato e Catarratto: il Grillo. Il risultato è un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. L'azienda prova a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, il Cavallo delle Fate, "C'era una volta", e c'è ancora. Un compagno di viaggio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta Regaleali - Palermo
Vitigno	Grillo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Zuccheri	1,00 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino luminoso
Gusto	Fresco e di buona struttura, armonico, sapido e minerale
Profumo	Concentrato e complesso, di frutta fresca, agrumi e fiori di campo
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8°-10°C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Spalliera con potatura lunga a Guyot
Densità impianto	4.600 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	110 quintali
Vinificazione	Fermenta in vasche di acciaio inox per 15 giorni a 16-18°C. Non svolge fermentazione malolattica
Affinamento	In vasca d'acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi