



Rosso del Conte

Contea di Sclafani DOC 2012

Tasca Conti D'Almerita

Il Rosso del Conte Contea di Sclafani Doc dell'azienda vitivinicola Tasca Conti D'Almerita nato nel 1970, è la prima espressione di grande qualità e longevità prodotta in Sicilia. Voluto e creato dal Conte Giuseppe esprime le caratteristiche della Tenuta Regaleali. Alle origini un Perricone e un Nero d'Avola, coltivato ad alberello nella vigna San Lucio. La sua storia è lunga e fatta di numerose evoluzioni tra cui diverse tipologie di affinamento (grandi botti di castagno dal 1970 al 1987, grandi botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneau e barrique di rovere francesi). Fu il primo vino da Vigna Unica in Sicilia.

E' ottenuto da Nero d'Avola (63%) e altre uve rosse della tenuta (37%).

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Contea di Sclafani
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta Regaleali - Palermo
Vitigno	Nero Avola 63% ;Aaltre uve rosse della tenuta 37%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino brillante
Gusto	Armonico ed elegante, morbidezza bilanciata da buona freschezza, di lunga persistenza
Profumo	Speziato e franco: note di caffè e liquirizia e finale vagamente fruttato
Abbinamenti	Primi con risotto ai funghi, primi con sugo di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati, formaggi erborinati, dolci cioccolato fondente
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Tipologia terreno	Argillosi fini, leggermente calcarei
Allevamento	Alberello e spalliera con potatura corta a sperone
Densità impianto	4.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro Circa 52 quintali
Epoca vendemmia Prima metà di ottobre

Vinificazione Fermentazione tradizionale in rosso in vasche d'acciaio inox con temperatura iniziale di 20° portata a 28° nel finale. Fermentazione di 20 giorni. Fermentazione malolattica svolta.

Maturazione In barili di Rovere Francese per 18 mesi

Affinamento In bottiglia per 18 mesi