



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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