

TENUTA
REGALEALI





«“Le colline benedette di Regaleali...”: così le ho sempre sentite chiamare e così me le porto nel cuore. Senza dubbio Regaleali è sempre stata la fucina dei nostri progetti. Possiede un suo DNA molto forte e molto chiaro; tutto ciò che noi Tasca possiamo fare è custodire questo suo carattere e tentare di non compromettere quanto la natura ha dato a questo luogo».

Alberto Tasca



« “The blessed hills of Regaleali...”: is how I’ve always heard them referred to and how I will always remember them as. Without a doubt, Regaleali has always been the forge of our projects. It has a uniquely rooted and clear DNA; all that we [the Tasca family] can do is to protect its character and try not to compromise what nature provided for this place».

Alberto Tasca

La Tenuta Regaleali è un luogo imprevedibile e visionario per il viaggiatore anche navigato che la vede per la prima volta. È una sfida ai luoghi comuni più radicati sulla Sicilia, per cominciare: ci si immagina il cuore dell'isola come una piana riarisa dal sole, torrida d'estate, punteggiata da rade essenze subtropicali come il fico d'india. Proprio all'opposto, ci si trova immersi in un paesaggio collinare lussureggiante, ricco di decine di sfumature di verde. Alcuni scorci potrebbero ricordare l'Irlanda, altri i morbidi rilievi del Chianti, altri ancora il mosso panorama marchigiano del Montefeltro. Nonostante queste tenui analogie, Regaleali è in realtà un luogo pienamente siciliano, che percorso nel suo insieme non somiglia a nessun altro posto nel mondo.

Regaleali Estate is an unpredictable and visionary place even for the experienced traveler that sees it for the first time. It challenges the most common places established in Sicily, for starters: one would imagine the center of the island as parched by the sun, scorching in the summer, dotted by occasional subtropical beings like the prickly pear. It's the complete opposite, the landscape has luscious hills, with several shades of green. Some parts could be compared to Ireland, others to the smooth hills of the Chianti region, and others to the rough landscape of Montefeltro in Marche. Even with all these analogies, Regaleali is actually a fully Sicilian place, which when traveled through as a whole is unlike any place in the world.









Soprattutto, non somiglia a nessun altro vigneto nel mondo: caratteri nordici in pieno sud, come le sensibili escursioni termiche tra il giorno e la notte; caratteri meridionali in un contesto quasi montuoso, come la qualità della luce, accecante però limpida, mai opalescente, afosa, incerta. Qui il mosaico di esposizioni, impasti dei terreni e altitudini sul mare, crea un vero e proprio laboratorio viticolo. Ogni vitigno trova un habitat unico, ogni esito vendemmiale offre delle opportunità rare e rappresenta insieme una sfida per gli agronomi e gli enologi della tenuta.

Most importantly, it's unlike any other vineyard in the world: Nordic features in the deep south, like the perceptible thermal excursion between night and day; southern features in an almost mountainous context, and the quality of the light is blinding and clear, never too bright, muggy or uncertain. A mosaic of exposures, mixed soils and elevations create a proper outdoor viticultural laboratory. Each variety finds a unique habitat, each resulting harvest offers rare opportunities and represents a challenge for the agronomists and enologists of the estate.



I caratteri delle uve classiche dell'isola – Catarratto, Inzolia, Grillo, Perricone, Nero d'Avola – vengono esaltati e plasmati in direzioni sconosciute al resto della regione; quelli delle varietà internazionali – Cabernet Sauvignon, Chardonnay – prendono sfumature aromatiche e gustative originali che declinano in una lingua pienamente mediterranea, fatta di toni di capperi e sale.



The character of the traditional Sicilian grapes - Catarratto, Inzolia, Grillo, Perricone, Nero d'Avola - is enhanced and shaped in a completely different way to the rest of the region. The international varieties - Cabernet Sauvignon, Chardonnay - take on unique flavours and aromas that are recognisably those of the mediterranean; with hints of capers and salt.



Regaleali è soprattutto vigneti, ma non solo vigneti: qui si coltiva un grano antico per la produzione del pane e della pasta, qui pascolano liberamente pecore di razza autoctona Comisana, qui si produce un olio extravergine di oliva intensissimo, frutto di un'olivicultura centenaria.

Regaleali is mainly vineyards, but not only vineyards: here ancient wheat is harvested and used for the production of bread and pasta, local sheep from Comisana graze freely, and a very intense extra virgin olive oil is produced, as a result of centuries of olive growing.











Per capire davvero la Tenuta Regaleali bisogna viverla. E la famiglia Tasca racconta questa terra, che segue i cicli della natura, portando per mano l'ospite in un viaggio tra filari, grappoli, campi coltivati, vino e cibo genuino. Ogni incontro è un'occasione di scambio e confronto, un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.

To truly understand the Regaleali Estate it must be seen in person. The Tasca family tells the story of this land, where the course of nature leads the guest on a journey through vine rows, grape bunches, cultivated fields, wine and genuine food. Each meeting is an occasion for exchange and comparison, an experience that involves all the senses.







Soggiornando nella Tenuta Regaleali si può esplorare questo angolo di paradiso, al centro della Sicilia, tra laghi e colline di grano e ulivi, dove facciamo il vino da duecento anni e la costante sperimentazione ci insegna a guardare il futuro attraverso il calice.

Staying at Regaleali Estate allows the guest to explore every corner of paradise, in the center of Sicily, surrounded by lakes, wheat fields and olive groves, where wine has been made for two hundred years and constant testing teaches us to look towards the future through the wine glass.





Regaleali è anche crocevia storico di due grandi tradizioni culinarie, che nel resto della Sicilia hanno raramente dei punti di contatto e di sovrapposizione: da un lato la più autentica cucina contadina, dei sapori netti, forti e semplici; e dall'altro la più elaborata, ma altrettanto ispirata cucina dei "monsù", i cuochi francesi al servizio dell'aristocrazia siciliana e napoletana fin da 1700. Regaleali è dunque una sorta di laboratorio del gusto, custode delle più vitali memorie storiche dell'isola: agricole, vitivinicole, gastronomiche.

Regaleali is also a historic crossroad between two important culinary traditions, which rarely have any common features with those of the rest of Sicily: on one hand there is a more authentic farmer cuisine, with a bold and simple clear-cut; on the other hand, a more complex version, inspired by the cuisine of the "monsù", the French cooks who worked for the Sicilian and Neapolitan aristocrats since the 1700's. Regaleali is a sort of taste laboratory, which preserves the most vital historic memories of the island: agricultural, viticultural, gastronomic.



La Tenuta Regaleali, ad un'altezza che va dai 400 ai 900 m s.l.m., gode di un microclima caratterizzato dalla eccellente disponibilità di luce e dalla fondamentale escursione termica giorno/notte che consente la salvaguardia del patrimonio aromatico delle uve.



The Regaleali Estate, located at an elevation between 400 and 900 m a.s.l., has a microclimate with an excellent availability of light and a fundamental thermal excursion day/night, which allows to preserve the grapes' aromatic profile.

Le particolari condizioni climatiche, l'altitudine e la grande varietà di aree e suoli differenti per microclima, composizione del terreno, esposizione, permettono una piena espressività a molti vitigni altrove non adatti alla calda viticoltura dell'isola.

Tali fattori ambientali, insieme a quelli genetici e umani, determinano la qualità dei vini della Tenuta Regaleali, la loro variabilità annata per annata e la loro struttura.

The peculiar climate conditions, the elevation and wide variety of areas and soils with different microclimates, soil composition and exposure, allow for a full expression of many varieties, unsuitable for the warm viticulture on other parts of the island. Such environmental factors, combined with the genetic and human factors, determine the quality of the Regaleali Estate wines, their vintage variability and their body.









Corrado Maurigi
Responsabile di Tenuta / *Estate manager*

I vini bianchi offrono uno spettro aromatico ampio, accompagnato da una freschezza e una luminosità inusuali nella produzione siciliana. I vini rossi sono pieni e fruttati: al contrario, sono sostenuti da una robusta nervatura acida e tannica, che li rende longevi come pochi altri vini isolani.

La Tenuta Regaleali è da sempre apprezzata come un'azienda modello, per le continue sperimentazioni, per la capacità di introdurre tecniche innovative di coltivazione e vinificazione, per aver saputo introdurre varietà internazionali e allo stesso tempo per l'attenta valorizzazione dei vitigni autoctoni.

The white wines offer a wide aromatic range, paired with a freshness and brightness unusual for the Sicilian production. The red wines are full-bodied and fruity: they are supported by a robust, acidic and tannic structure, making them long-lasting like few other wines from the island.

The Regaleali Estate has always been considered a model business, thanks to its ability to introduce innovative techniques for cultivation and vinification, for knowing how to introduce international varieties and at the same time for its careful promotion of the native varieties.

A Regaleali gli alberi di ulivo hanno da sempre una grande importanza storica. Sono un punto di riferimento del paesaggio - come ornamento a fianco delle strade e dei vigneti - e costituiscono la principale alternativa ai diversi seminativi della Tenuta.

Per definire le caratteristiche genetiche, varietali e storiche di ogni pianta, abbiamo realizzato negli anni un puntuale censimento varietale. Una vera e propria operazione di "archeologia agricola" che ci ha permesso di riscoprire varietà minori, nel tempo dimenticate, o rimpiazzate con piante più resistenti.

At Regaleali, the olive trees have always been of great historical significance. They are a key feature of the landscape – as an ornament along the roads and vineyards – and represent the main alternative to the different arable lands on the Estate.

In order to define the genetic, varietal and historic characteristics of each plant, we created a detailed census for the varieties. A true operation of "agricultural archeology" that allowed us to rediscover minor varieties forgotten over time, or replaced with more resistant plants.





Oggi la delicatezza della Biancolilla, la potenza e la piccantezza della Nocellara del Belice e delle altre varietà minori (Ogliarola Messinese, Pidicuddara, Cerasuola, Giarraffa, Nerba, Rizza) conferiscono all'olio della Tenuta Regaleali profumi e sapori originali, intensi, particolarmente espressivi.

Today, the delicacy of Biancolilla, the strength and spiciness of the Nocellara del Belice and of the other minor varieties (Ogliarola Messinese, Pidicuddara, Cerasuola, Giarraffa, Nerba, Rizza) provide the oil of the Regaleali Estate with original, intense and expressive aromas and flavors.



MAR TI

Ustica



TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

Isole Egadi



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER



VAL DI MAZARA

MAR MEDITERRANEO

TENUTA
REGALEALI



Pantelleria

SRACENO

Isole Eolie

TENUTA
CAPOFARO



VALDEMONE

TENUTA
TASCANTE

MAR IONIO

VAL DI NOTO





Dal 2001 abbiamo intrapreso un percorso, un progetto agricolo, per conoscere e sperimentare territori diversi della Sicilia e le varietà maggiormente vocate. Famiglia, natura e cultura, sono sempre stati i capisaldi del nostro sistema di pensiero che valorizza la Sicilia nella sua unicità e diversità. È in questa prospettiva che, maturate le giuste condizioni, abbiamo deciso di seguire un nuovo corso che vede le singole Tenute al centro. Espressioni territoriali, ognuna portatrice di una propria identità e di una vocazione enologica, affidate a giovani e dinamici team, che vivono e lavorano nelle singole Tenute, curandone gli aspetti enologici e agronomici, l'accoglienza e la comunicazione. Cinque Tenute, ognuna con peculiarità diverse e con una forte personalità, luoghi simbolo di varietà, identificative dei territori.

In 2001, we began an agricultural project to learn about and experiment on different territories and the varieties that are the most suitable to those conditions, while preserving the relationship with the local traditions. Family, nature and culture have always been the pillars of our thought process that promotes Sicily's uniqueness and diversity. With this outlook, once the ideal conditions were achieved, we decided to pursue a new direction that puts the individual Estates at the center of the project. Territorial expressions, each with an exceptional identity and a wine producing predisposition, managed by young and dynamic teams living and working in the individual Estates, with a key role in wine production, agriculture, hospitality and communication. Five Estates, each with a unique and bold character and symbolic places identified by the native varieties.

Tenuta Regaleali, la casa della nostra famiglia dal 1830, azienda agricola, laboratorio a cielo aperto della viticoltura, luogo di sperimentazione costante e ricerca: qui è iniziata la nostra opera di valorizzazione dei vitigni autoctoni. A Salina, il centro dell'ospitalità Tasca è Capofaro Locanda & Malvasia, oggi membro del circuito Relais & Chateaux, il racconto passa attraverso la Malvasia delle Lipari. Sull'Etna, con il progetto Tascante, dopo anni di ricerca, degustazioni e prove di vinificazione, oggi vendemmiamo contrada per contrada per trasferire le caratteristiche dei vini delle 4 contrade. A Mozia proseguiamo la collaborazione con la Fondazione Whitaker che nel 2007 ci ha affidato l'incarico di recupero e valorizzazione delle uve Grillo. Dal 2009 con la gestione della tenuta dei nostri cugini Sallier de La Tour - nella Doc Monreale – ci stiamo confrontando con la varietà simbolo di questo territorio, il Syrah.

The Regaleali Estate, our family home since 1830, an agricultural business and outdoor laboratory for viticulture, where there is constant testing and research: this is where we began our project for promoting the native varieties. Salina, at the core of Tasca's hospitality, is the location for Capofaro Locanda & Malvasia, now a member of the Relais & Chateaux, and where we tell the story of Malvasia delle Lipari. On Mount Etna, with the Tascante Estate Project and years of research with tastings of the vinification of the local varieties, we acquired a winery in Passopisciaro that allows us to produce wines from individual local districts. In Mothia, we will continue our collaboration with the Whitaker Foundation that hired us for the production of the Grillo variety. Since 2009, with the management of the Estate of our cousins Sallier de La Tour – in the Doc Monreale area – we are working on the symbolic variety of this territory, the Syrah.



Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, con questa motivazione: "L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità".

In 2019 we were honoured with the European Winery of the Year award from Wine Enthusiast for the following reasons: "The responsibility assumed by the Tasca d'Almerita family towards the commitment to sustainable viticulture in Sicily has had an extremely positive influence on the wine, the environment and other wineries across Italy...improving quality and spreading the message of sustainability".



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il “Robert Parker Green Emblem 2021”, un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.

Tasca d'Almerita is among 24 wineries in the world and only 3 in Italy to receive the “Robert Parker Green Emblem 2021”, an award given to wineries that have demonstrated extraordinary commitment in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices and – aside from being certified – are exceptional advocates of sustainability with an eye to long-term environmental protection and the preservation of biodiversity.



Per noi, produttori di vino a livello artigianale e familiare, è molto importante essere precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto potenziale – e reale – di ogni azione che compiamo. Per questa ragione abbiamo scelto di aderire a SOSTain, il protocollo di sostenibilità per la viticoltura siciliana, nato nel 2010 grazie al contributo scientifico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. SOSTain ci consente non solo di misurare e di certificare, tramite l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità complessiva, ma ci permette anche di avere a disposizione dati che ci aiutano a evitare gli sprechi e a ridurre i costi.

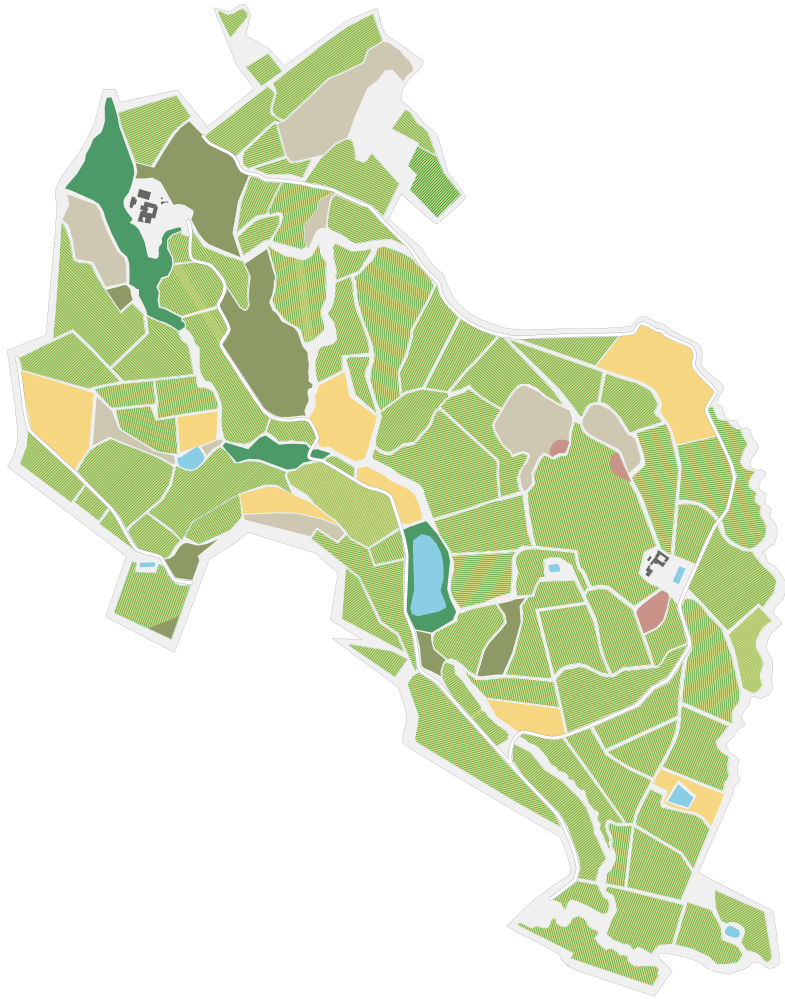
For us, artisanal and family run wine producers, it's very important to make the right agricultural choices that impact the health of the territory we live and work in. It is important as well to measure the potential – and real – impact of each action we take. For this reason, we have chosen to join SOSTain, a sustainability registry for Sicilian viticulture, created in 2010 thanks to the scientific contribution by the European Observatory for sustainable agriculture – Opera – from the Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza. SOSTain allows us to measure and certify, through rigorous scientific indicators, our overall level of sustainability, as well as to have access to data that helps us avoid waste and to reduce costs.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

SOSTain promuove la qualità del bene comune, come guida e bussola delle nostre vite: una visione a lungo termine che va oltre la logica della semplice concorrenza commerciale. Nel 2019 abbiamo ottenuto, per la seconda volta, la certificazione SOSTain/VIVA, concessa da un ente terzo indipendente solo a quei produttori che rispettano rigorosi requisiti minimi, tra i quali rientra anche il calcolo dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) VIVA- La sostenibilità nella viticoltura in Italia - programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

SOSTain promotes the quality of the common good, as a guide and compass of our behavior: a long-term vision that goes beyond the simple logic of business competition. In 2019, we received the SOSTain/VIVA certification for the second time, granted by an independent authority to the producers that respect the rigorous minimum requirements, which is based on the calculation of the 4 indicators (air, water, vineyard and territory), known as VIVA – sustainability in Italian viticulture – promoted by the Ministry of the Environment and of the Protection of the Territory and of the Sea.



400 - 900 m s.l.m.
a.s.l.

altitudine
elevation

377 ha

area vitata
area with vineyards

538 ha

superficie complessiva
total area

1.570.000

piante di vite
vine plants

32,75 ha

seminativi
arable land

4318

piante di olivo
olive trees

30,2 ha

oliveti
olive groves

5

laghi collinari
hillside lakes

29 ha

superfici a pascolo
pastures

9,55 ha

bosco
forests

18,6 ha

laghi e torrenti
lakes and streams

61

arnie di ape nera sicula
beehives for black Sicilian bees

1 ha

frutteti e orti familiari
fruit gardens

6

vigneti sperimentali
experimental vineyards

57 ha

zone naturali
natural areas

51

varietà in sperimentazione
experimental vine varieties

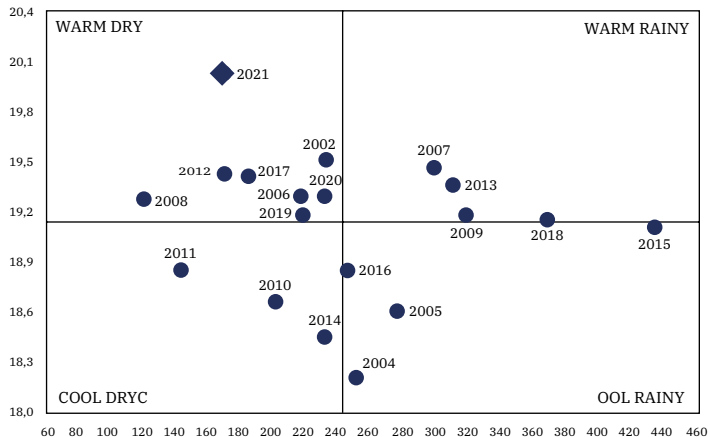
25

varietà di vite in prod.
vine varieties in production

Tenuta Regaleali

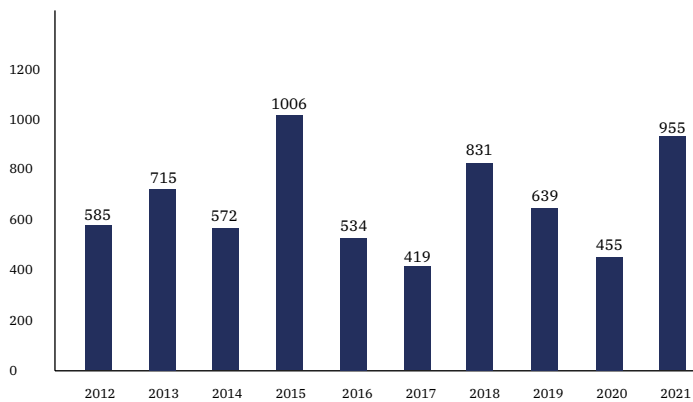
Climatogramma marzo - settembre

Climate chart march - september



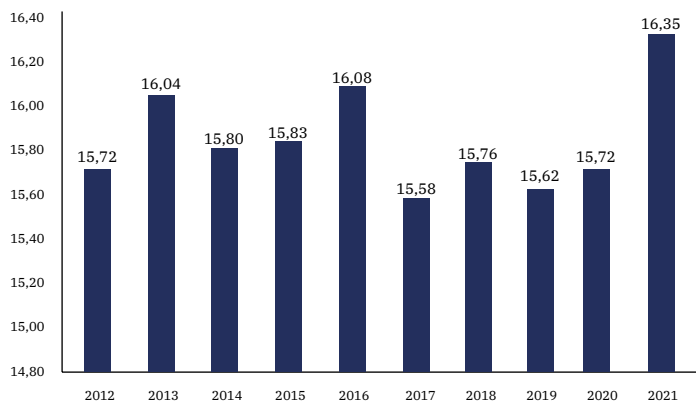
Pioggia annuale

Annual rainfall



Temperatura media annuale

Climate chart





Riserva del Conte 2016

Perricone, Nero d'Avola

Vigna San Lucio

Sistema di allevamento Alberello

Fermentazione In rosso con alluvionaggio,
in vasche di acciaio inox

Affinamento Per 26 mesi in barili di castagno
da 500 litri

Rosso Riserva Contea di Sclafani DOC

Perricone, Nero d'Avola

Vigna San Lucio

***Training System** Bush*

***Fermentation** For red wine with by-pass filtering
in stainless steel tanks*

***Ageing** For 26 months in 500-liter chestnut barrels*

Red Riserva Contea di Sclafani DOC

La Riserva del Conte è un vino da collezione prodotto solo nelle annate migliori.

Un omaggio alla sfida che il Conte Giuseppe Tasca si pose di fare nel 1959: un vino siciliano capace di competere con i vertici della produzione vinicola mondiale. L'edizione 2016, frutto di un 'annata perfetta da un punto di vista analitico e organolettico, proviene dalla storica vigna San Lucio ed è frutto di un assemblaggio di Perricone e Nero d'Avola. E, come un tempo, in un richiamo alle origini, affinato in botti di castagno da 500 litri.

The Riserva del Conte is a collector's wine which is produced exclusively from the best vintages.

It is a tribute to the challenge that Count Giuseppe Tasca set himself in 1959: to produce a Sicilian wine capable of competing with the top wines produced around the world. The 2016 edition, the result of a perfect vintage from an analytical and organoleptic point of view, comes from the historic San Lucio vineyard and is the result of a combination of Perricone and Nero d'Avola.

It is aged in 500-liter chestnut barrels, just as in the past, in keeping with its origins.



Rosso del Conte 2016

Nero d'Avola, Perricone

Vigna San Lucio

Sistema di allevamento Alberello

Fermentazione Tradizionale in rosso. 20 giorni in vasche di acciaio a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di 20-28 °C

Affinamento In barili di rovere francese

(Allier e Tronçais) da 225 litri, 100% nuovi per 18 mesi

Rosso Contea di Sclafani DOC

Nero d'Avola, Perricone

Vigna San Lucio

Training System Bush

Fermentation Traditional in red. Skin maceration for 20 days in stainless steel tanks at 20 -28°C controlled temperature

Ageing For 18 months in 225-liter barrels new French oak (Allier and Tronçais)

Red Contea di Sclafani DOC

Il Rosso del Conte, 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 Perricone e 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 (botti di castagno dal 1970 al 1987, botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneaux e barriques di rovere francese). Il primo vino da vigna unica prodotto in Sicilia.

The Rosso del Conte, created in 1970, is the first expression of quality and longevity made in Sicily. Created by Count Giuseppe because it expresses the characteristics of the Regaleali Estate. It originates from Perricone and Nero d'Avola, from a sapling cultivation at the San Lucio vineyard. It has a long history in which it has evolved and aged using different techniques (chestnut barrels from 1970 to 1987, Slavonian oak barrels until 1991 and finally French oak tenneaus and barriques). It was the first single vineyard wine in Sicily.



Nozze d'oro 2019

Inzolia, Sauvignon

Vigna Barbabietole (Inzolia)

Vigna Santa Tea (Sauvignon)

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Macerazione a freddo delle uve di Sauvignon; fermentazione di tutte le uve in presenza di

lieviti autoctoni a temperatura controllata di 16-18 °C

Affinamento In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4-5 mesi

Bianco Sicilia DOC

Inzolia, Sauvignon

Vigna Barbabietole (Inzolia)

Vigna Santa Tea (Sauvignon)

Training System Espalier

Fermentation In stainless steel tanks and cold maceration for Sauvignon. For all in steel tanks with autochthonous yeasts at 16-18°C controlled temperature

Ageing For 4 - 5 months in stainless steel tanks

on autochthonous yeasts

White Sicilia DOC

Nel 1984 il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e la Tenuta. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo, nato da Inzolia e Sauvignon, quest'ultimo selezionato da una vigna presente a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. L'utilizzo di lieviti selezionati dalle nostre vigne lega questo vino ancor di più indissolubilmente al territorio di appartenenza. Fresco in giovane età e capace di una longevità insospettabile, bilancia i profumi terziari con l'intensità del frutto.

In 1984 Count Giuseppe Tasca d'Almerita decided to celebrate his 50-year-anniversary with his wife Franca by making a wine that will tell the story of his family and the Estate. The unique composition of the varieties provides a sense of romanticism to this wine. Created from a blend of Inzolia and Sauvignon selection, a variety selection that has been cultivated at Regaleali since World War I. The use of local yeasts ties this wine even more to the territory it comes from. Fresh, young and surprisingly prone to longevity, balances the tertiary aromas with the intensity of the fruit.



Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon | 2018

Cabernet Sauvignon

Vigna San Francesco

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Tradizionale in rosso per 20 giorni ad una temperatura controllata di 20-28°C

Affinamento In barili nuovi di rovere francese

(Allier e Tronçais) da 225 litri per 18 mesi

Rosso Sicilia DOC

Cabernet Sauvignon

Vigna San Francesco

Training System Espalier

Fermentation Traditional in red for 20 days at 20 - 28°C controlled temperature

Ageing For 18 months in 225-liter barrels new French oak (Allier and Tronçais)

Red Sicilia DOC

Il Cabernet Sauvignon - come lo Chardonnay, varietà non riconosciuta dal disciplinare dell'epoca - fu impiantato per la prima volta in Sicilia nella Tenuta Regaleali nel 1985.

Vigna unica, nella parte alta della collina San Francesco, con esposizione a Sud-Ovest, a circa 570 metri di altitudine, su un terreno di medio impasto formato da sabbia, limo e argilla. Affina in barriques nuove da 225 litri, a grana fine e media, per 18 mesi.

Un vino potente e austero con una freschezza tipica di latitudini diverse.

The Cabernet Sauvignon - similar to the Chardonnay, a variety that wasn't recognized by the guideline of the time - was planted for the first time in Sicily at the Regaleali Estate in 1985. Produced from a single vineyard, on the top of the San Francesco hill, with a South-West exposure, at a 570-meter altitude, with a sand, loam and clay soil composition. It ages in new-225 liter barriques, with a fine and medium grain, for 18 months. A strong and austere wine with a multi-toned typical freshness.



Vigna San Francesco Chardonnay | 2019

Chardonnay

Vigna San Francesco

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Per 15 giorni in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri a 18°C

Affinamento In barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri, per il 70% nuovi e per il 30% al secondo passaggio, per 8 mesi

Bianco Sicilia DOC

Chardonnay

Vigna San Francesco

Training System Espalier

Fermentation For 15 days in 350-liter barrels French oak at 18 °C

Ageing For 8 months in 350-liter barrels French oak, 70% new and 30% second passage

White Sicilia DOC

Nel 1985 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo.

Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parte inferiore della collina San Francesco, a circa 500 metri di altitudine, con terreni ricchi e debolmente calcarei adatti alle uve bianche per vini di struttura.

Capace di coniugare la parte più sapida e fresca con un buon equilibrio.

In 1985 Lucio Tasca d'Almerita decided to attempt matching the world's most celebrated white wine variety.

After experimenting with vine cuttings brought directly from Burgundy, he planted 5 hectares with Chardonnay on the inferior part of the San Francesco hill, at about 500 meters above sea level, with rich soils and slightly calcareous which is ideal for white wine grapes.

It is able to combine the savory and fresh aspect with good structural balance.



Almerita Contessa Franca | 2014

Chardonnay

Sistema di allevamento Spalliera

Affinamento Prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 16-18 °C
60 mesi a contatto con i lieviti

Spumante Sicilia DOC

Chardonnay

Training System Espalier

Ageing Classic method with refermentation
in the bottle at 16 - 18 °C

60 months on yeasts

Sparkling Wine Sicilia DOC

Almerita racconta di una filosofia produttiva, che si è evoluta strada facendo, guardando alle caratteristiche del vitigno e del territorio da cui proviene.

Dal 1987 ad oggi, a rappresentarla la tipica vetrata Liberty realizzata i primi del' 900 dal Bevilacqua, per la villa di Mondello. Le sperimentazioni sono continuate, in maniera artigianale, senza fretta, alla ricerca di complessità, finezza e longevità. Una lenta permanenza sui lieviti, lunga 60 mesi, cercando di non perdere i sentori tipici dello Chardonnay della Tenuta Regaleali. Contessa Franca è dedicato a una moglie, madre e nonna che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia di Regaleali.

Almerita speaks to our philosophy of production that has evolved over the years, with an eye to the variety's characteristics and its terroir. From 1987 to today, it has been represented by the typical Liberty-style stained glass done in the early 20th century by the artist Bevilacqua for the family villa at Mondello.

Experimentation continued in the way craftsmen do, without hurrying, seeking complexity, quality and longevity. A long, slow maturation on the lees, trying not to lose the typical aromas of the Regaleali Estate Chardonnay. Contessa Franca is dedicated to a wife, mother and grandmother that have had a fundamental role in the history of Regaleali.



Almerita Rosé 2016

Pinot Nero

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 13 -14°C
36 mesi a contatto con lieviti

Spumante Brut Rosato Sicilia DOC

Pinot Nero

Training System Espalier

Fermentation Classic method with refermentation in the bottle at 13-14 °C 36 months on yeasts

Sparkling Wine Rosé Sicilia DOC

Espressione extra brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimato con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, elegante frutta rossa.

A brut version of the Pinot Nero from Regaleali, re-fermented in the bottle on the yeasts for 36 months. It has an antique pink color, a fine and continuous perlage with typical hints of this variety, and elegant red fruit.



Almerita Brut 2018

Chardonnay

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Prodotto con metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 14 -16°C
24 mesi a contatto con i lieviti

Spumante Sicilia DOC

Chardonnay

Training System Espalier

Fermentation Classic method with refermentation
in the bottle at 14-16 °C

24 months on yeasts

Sparkling Wine Sicilia DOC

Pensato nel 1987 per gli amici del Conte Giuseppe, uno spumante brut elaborato con metodo classico, a contatto con i lieviti per 24 mesi. La sua artigianalità contraddistingue le differenti annate. Un millesimato siciliano da uve Chardonnay. Perlage fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

In 1987 Count Giuseppe created this brut sparkling wine for his friends, produced according to the classic method and aged on the yeasts for 24 months. Each vintage is unique because of the artisanal production process. It has a fine and continuous perlage, with a delicate creaminess to the palate.



Diamante d'Almerita 2018

Moscato, Traminer Aromatico

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione In vasche d'acciaio inox a 16°C

Affinamento In vasche di acciaio per 6 mesi

Passito Terre Siciliane IGT

Moscato, Traminer Aromatico

Training System Espalier

Fermentation In stainless steel tanks at 16°C

Ageing 6 months in stainless steel tanks

Sweet Wine Terre Siciliane IGT

Un vino passito che sin dalla bottiglia ci riporta a un territorio fresco, alle colline della Tenuta Regaleali e allo storico “Nozze di Diamante” che il Conte Giuseppe dedicò alla moglie per festeggiare i sessant’anni di matrimonio. Uve Moscato e Traminer aromatico coltivate nei vigneti più alti della Tenuta e lasciate disidratate all’ombra per preservarne acidità e caratteristiche aromatiche tipiche: arancia candita, rosa gialla e miele di zagara.

A Passito (raisin wine) that evokes a fresh territory like the Regaleali hills, and the historic “Diamond Anniversary” when Count Giuseppe dedicated this wine to his wife to celebrate sixty-year anniversary. Moscato and Traminer aromatic grapes cultivated on the highest hills of the Estate, which are dry and shaded to preserve the acidity and typical aromatic characteristics: candied orange, yellow rose and orange honey blossom.



Cygnus 2017

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Tradizionale in rosso. 14 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C

Affinamento In barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi

Rosso Sicilia DOC

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Training System Espalier

Fermentation Traditional in red. 14 days skin maceration at 28 °C controlled temperature

Ageing For 14 months in 225-liter barrels French oak, 30% new and 70% second and third passage
Red Sicilia DOC

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola della Tenuta Regaleali e Cabernet Sauvignon, insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e l'austerità della varietà internazionale.

Its name is tied to the history of the family. A tribute to Richard Wagner, who in 1881 finished the third act of "Parsifal" in the gardens of Villa Tasca, inspired by the swans that lived on the lake. A selection of Nero d'Avola, cultivated on the high hills, and Cabernet Sauvignon blended to fully express the potential, elegance and austerity of the Sicilian grape varieties.



Leone d'Almerita 2021

**Catarratto, Sauvignon,
Pinot Bianco, Traminer Aromatico e Moscato**
Fermentazione In vasche di acciaio inox
Affinamento 4 mesi in vasche di acciaio
in presenza di lieviti
Bianco Terre Siciliane IGT

***Catarratto, Sauvignon,
Pinot Bianco, Traminer Aromatico and Moscato**
Fermentation In stainless steel tanks
Ageing For 4 months in stainless steel tanks on yeasts
White Terre Siciliane IGT*

È la somma della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Traminer per struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

It is the apex of the aromatic freshness provided by the white grapes cultivated on the high hills, reaching elevations up to 900 meters above sea level: mainly made with the Catarratto variety, blended with Pinot Bianco, Sauvignon Blanc and Traminer grapes for structure, aroma and acidity. The lion is a symbol of the family history.



Lamùri | Nero d'Avola 2019

Nero d'Avola coltivato tra i 450 e i 750 m s.l.m.

Fermentazione Tradizionale in rosso. 12 giorni in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce a temperatura controllata tra i 25° e i 28°C

Affinamento In barili di rovere francese da 225 litri, per il 20% nuovi e per l'80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi

Rosso Sicilia DOC

Nero d'Avola cultivated between 450 and 750 a.s.l.

Fermentation Traditional in red. 12 days in stainless steel tanks at 25°- 28°C controlled temperature

Ageing In French oak 225-liter barriques 20% new, 80% second and third passage for 12 months

Red Sicilia DOC

Espressione di uve Nero d'Avola di alta collina.

Profumi primari, senza eccessi di maturazione, lo differenziano dal vitigno coltivato nella Sicilia litoranea e pianeggiante. Un assemblaggio di barriques di età diverse conferiscono tannini morbidi ed eleganti, con un legno mai invasivo. È "L' Amore" che Tasca d'Almerita mette nel proprio lavoro.

Made from a selection of Nero d'Avola grapes cultivated on the high hills. It expresses the primary aromas, without excess from the ripening process, it's distinguished by the variety from the warmest parts of Sicily. Different age barriques provide soft and elegant tannins, with subtle hints of wood. Its name comes from the Sicilian word for love, "L' Amore", the same love that Tasca d'Almerita puts into its work.



Guarnaccio | Perricone 2019

Perricone

Fermentazione 13 giorni in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce a temperatura controllata tra i 25° e i 30°C

Affinamento In barili di rovere francese da 225 litri al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi

Rosso Sicilia DOC

Perricone

Fermentation 13 days in stainless steel tanks at 25°-30°C controlled temperature

Ageing In French oak 225-liter barriques second and third passage for 12 months

Red Sicilia DOC

Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone – detto “Guarnaccio” dai vigneroni di Regaleali - viene allevato in Tenuta dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio, una selezione ha permesso di costituire nuove vigne da cui proviene questo vino, ricco di polifenoli e aromi speziati, che evocano ricordi di un’antica tradizione enologica.

Described for the first time in 1735, Perricone –nicknamed “Guarnaccio” by the Regaleali winemakers – has been cultivated at the Estate since 1959. A selection from the historical San Lucio vineyard, provided new vines to enable the making of this one, rich in polyphenols and spicy aromas, evoking memories of ancient wine tradition.



Cavallo delle Fate | Grillo 2021

Grillo

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Per 15 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata tra i 16°C - 18°C

Affinamento In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC

Grillo

Training system Espalier

Fermentation For 15 days in stainless steel tanks at 16° -18°C controlled temperature

Ageing For 4 months in stainless steel tanks on yeasts

White Sicilia DOC

Varietà antica, incrocio di Zibibbo e Catarratto, per un vino con aromaticità concentrata e complessità.

A Regaleali è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. Noi proviamo 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, “C’era una volta”, e c’è ancora il Cavallo delle Fate.

An ancient grape variety, a cross between Moscato and Catarratto, results in a wine with a concentrated and complex aroma. It's cultivated at Regaleali on the hills next to Case Vecchie. We produce it by blending grapes from different harvest periods: the part from the early harvest, for freshness and hints of minerals; the part from the later harvest gives it structure. Just like in the fairy tales, the cricket “Grillo” was used by the fairies as a horse, hence “Cavallo delle Fate” (the fairies' horse).



Buonsenso | Catarratto 2021

Catarratto

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione Per 18 giorni in vasche di acciaio inox a 14-16 °C in presenza di lieviti

Affinamento In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi

Bianco Sicilia DOC

Catarratto

Training system Espalier

Fermentation For 18 days in stainless steel tanks at 14°-16° C

Ageing For 4 months in stainless steel tanks on yeasts

White Sicilia DOC

A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri e chiude la vendemmia come varietà più tardiva, anche dei rossi. Ne deriva un vino di qualità eccelsa, spogliato dei panni grossolani che veste solitamente nei territori litoranei.

Elegante, fine, con bouquet profumato di pompelmo rosa, pesca gialla, tè verde, in bocca è sorretto da una fresca acidità che lo rende longevo e gustoso al palato, lungo e persistente.

Insomma se hai un briciolo di Buonsenso, nel nostro territorio il Catarratto è la varietà da coltivare.

Da qui il nome Buonsenso, anche perché è buono e piace ai sensi.

In Regaleali, cultivated up to 900 metres above sea level, it brings the harvest season to a close, as it is the variety that ripens latest, even later than the reds. The result is a wine of sublime quality, stripped of the coarse qualities the variety usually has in coastal areas.

Elegant, fine, with a perfumed bouquet of pink grapefruit, yellow peach and green tea, in the mouth supported by a fresh acidity that makes it long-lived and tasty on the palate, long and persistent.

In short, if you have an ounce of COMMON SENSE, in our territory Catarratto is the variety to cultivate.

Hence the name BUONSENSO, also because it tastes good and pleases the senses.



Regaleali Bianco 2021

Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay
Fermentazione Per circa 10 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata tra i 14 - 16 °C

Affinamento 3 mesi in vasche d'acciaio inox
Bianco Sicilia DOC

Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay Fermentation
For 10 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C controlled temperature
Ageing *For 3 months in stainless steel tanks*
White Sicilia DOC

Da 62 vendemmie rappresenta la Tenuta di cui porta il nome. Esprime al massimo le potenzialità aromatiche del territorio. Un classico sempre in forma, inconfondibile con la sua bottiglia renana. Un blend nato da tre vitigni autoctoni, coltivati in alta collina, Inzolia, Grecanico e Catarratto, con una piccola aggiunta di Chardonnay.

For the past 62 harvests, this wine fully represents the estate it's named after. It expresses the full aromatic potential of the territory. A great classic wine, distinguishable for its Rhenish style bottle. This wine is a blend of three local vineyards, cultivated on the high hills, Inzolia, Grecanico e Catarratto, with a small addition of Chardonnay.



Regaleali Le Rose 2021

Nerello Mascalese

Fermentazione Per circa 15 giorni
in vasche d'acciaio inox a temperatura
controllata di 14°C

Affinamento 3 mesi in vasche d'acciaio inox
Rosato Terre Siciliane IGT

Nerello Mascalese

Fermentation For 15 days in stainless steel tanks
at 14°C controlled temperature

Ageing For 3 months in stainless steel tanks
Rosé Terre Siciliane IGT

Il nostro rosato da uve Nerello Mascalese, coltivate sin dagli anni '70, unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi, regalando diverse possibilità di abbinamento. Il nome richiama i sentori floreali della varietà e le rose che nella Tenuta Regaleali si coltivano da sempre.

Our rosé, produced using Nerello Mascalese grapes planted in 1974, combines the savory notes of white wines with the fruity elegance of reds, giving it several pairing options. The name recalls the floral hints of this variety, and the roses that grow at the Regaleali Estate.



Regaleali Nero d'Avola 2020

Nero d'Avola

Fermentazione In vasche d'acciaio per 10 giorni a 26°C- 28°C

Affinamento 50% della massa in acciaio, 50% in botti di rovere di Slavonia di 30 e 60 hl, per 6 mesi

Rosso Sicilia DOC

Nero d'Avola

Fermentation In stainless steel tanks for 10 days at 26 - 28°C controlled temperature

Ageing 50% in stainless steel tanks, 50% in 3- and 6-ton Slavonian oak barrels for six months

Red Sicilia DOC

Primogenito della Tenuta da 65 vendemmie racconta il Nero d'Avola di collina. Attraverso lo studio della sua curva di maturazione si sceglie la giusta epoca di raccolta per raggiungere l'eleganza e il giusto equilibrio tra austerità e pienezza. Matura in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 e 60 hl.

One of the first wines produced at the estate for the past 65 harvests has represented the territory with its Nero d'Avola. The right harvesting time is chosen by studying the wine's maturation curve, in order to guarantee elegance and the perfect balance between austerity and fullness. Aged in large Slavonian oak 30 and 60 hl barrels.



Olio extravergine di oliva

Biancolilla
Nocellara del Belice
Leccino
Piricuddara
Altre (Nerva, Ogliarola, Carolea, Coratina, Frantoio)

Molitura a ciclo continuo con lavorazione a freddo

Biancolilla
Nocellara del Belice
Leccino
Piricuddara
Others (Nerva, Ogliarola, Carolea, Coratina, Frantoio)

Grinding continuous cycle cold press milling

Alberi centenari che, sapientemente potati e curati negli anni, abbassano i rami per rendere più agevole la raccolta manuale. Le olive vengono lavorate con un impianto a ciclo continuo a freddo.

Centennial trees carefully pruned and cared for over the years, grow low branches, allowing for a more precise hand harvesting. The olives are cold pressed with a continuous cycle.



TENUTA
REGALEALI



Seguici su Instagram  - tascadalmerita