



CASTELLODELLEREGINE

POGGIO DELLE REGINE BIANCO

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Un bianco fresco e fragrante principalmente da uve Trebbiano, Grechetto e Malvasia coltivate alla proprietà, è vinificato a basse temperature in vasche di acciaio inox per mantenere al meglio le caratteristiche di freschezza e gli aromi delle uve.

Temperatura di servizio: 8-10°C

• Zona di produzione

I vitigni crescono nelle colline dei colli Amerini ad una altitudine dai 200 ai 300 metri s.l.m. con una esposizione particolarmente favorevole. La struttura del terreno, principalmente argilloso, si alterna a zone sabbiose ed altre a struttura mista che ne caratterizza la peculiarità del territorio.

• Vendemmia

Da fine Agosto a metà Settembre con raccolta manuale delle uve.

• Fermentazione e Affinamento

In tini d'acciaio inox da 50 e 75 Hl. con macerazioni a freddo e fermentazioni a temperatura controllata sino all'imbottigliamento.



A fresh, crisp white wine produced from Trebbiano, Grechetto and Malvasia grapes grown on the Castello delle Regine estate.

The wine is vinified at low temperature in steel Inox tanks in order to maintain the characteristic freshness and fruity aroma of the grapes.

Service temperature: 8-10°C

• Production area

The vineyards grow on the slopes of the Amerini hills at an altitude of 200 - 300 meter above sea level with an excellent southwest exposure.

The structure of the ground is a mixture of sand and clay giving the wine its characteristic quality.

• Grape harvest

The grapes are hand picked from the end of August to mid September.

• Fermentation

In 50 and 75 Hl stainless steel Inox vats, with cold maceration followed by fermentation at a controlled temperature. The wine is stored in stainless steel tanks until it is bottled in order to preserve its freshness.