



CASTELLODELLEREGINE

SANGIOVESE PASSITO

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Questo vino è frutto di un paziente lavoro d'appassimento di uve Sangiovese Grosso, condotto secondo le antiche regole ed ottenuto attraverso una vendemmia tardiva e successivo appassimento su graticci. La pigiatura delle uve così appassite viene eseguita manualmente il vino viene maturato in piccoli carati di rovere francese per un periodo minimo di 4 anni.

Temperatura di servizio: 12-14°C



This wine is the result of patient drying of Sangiovese Grosso grapes, under old traditional rules and from a late harvest and subsequent drying on racks. Pressing of the dried grapes is performed manually and the wine is then aged in small French oak barrel for a minimum of four years.

Service temperature: 12-14°C