



CASTELLODELLEREGINE

MERLOT

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Da una attenta selezione dei migliori grappoli provenienti dai vigneti storici vinificati separatamente il vino matura in barriques di rovere Allier per almeno dodici mesi e affina in bottiglia per ulteriori ventiquattro mesi. Di colore rosso rubino intenso, al naso offre sentori di amarena matura, visciola e ciliegia nera con note di caffè e cioccolato. Al palato è elegante di grande struttura e corpo.

Temperatura di servizio: 18°C

• **Zona di produzione**

I vitigni del nostro Merlot crescono in uno splendido susseguirsi di colline comprese tra i comuni di Narni ed Amelia dai 150 ai 280 metri s.l.m. con perfetto terreno argilloso.

I vigneti godono di un'ottima esposizione Sud Ovest.

Il Merlot di Castello delle Regine venne piantato nel territorio attuale sin dagli inizi del 1900 ed oggi ha assunto una tipicità propria che i francesi chiamano "terroir".

• **Vendemmia**

Dalla prima settimana di settembre con raccolta manuale.

• **Fermentazione e Affinamento**

In tini di acciaio inox da 50 a 110 Hl, con follature giornaliere a temperatura controllata per 14-18 giorni. Svolge la malolattica ed affina in barriques di Allier per 12 mesi e matura poi in bottiglia per altri 24 mesi.



From a careful selection of the best bunches in our historical Merlot vineyards, separately vinified, the wine matures in barriques of Allier at least for twelve months and refines in bottle for 24 months. Of a deep concentrated ruby color, it offers to the nose hints of mature black and bitter cherry with coffee and chocolate notes. Elegant in the palate and of great structure and body

Service temperature: 18°C

• **Production area**

Our Merlot vineyards are planted on the splendid hilly landscape between the towns of Narni and Amelia at an altitude of 150/280 meters above sea level. The soil is rich clay that allows for perfect drainage. The vineyards enjoy an excellent South - West exposure with plenty of sunshine that allows for optimal ripeness in the grapes. The Merlot of Castello delle Regine has been planted in this territory since the beginning of twentieth century and today has adopted its own particular characteristics that reflect the unique "terroir" of the region.

• **Grape harvest**

Hand picked from the first week of September

• **Fermentation**

In 50 to 110 hl. Stainless steel vats, with a controlled temperature for 14 - 18 days. Following malolactic fermentation the wine is aged in Allier barriques for 12 months and is refined in the bottle for an additional two years.