



CASTELLODELLEREGINE

PRINCEPS

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Il Princeps nasce da una selezione di uve Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (20%) e Merlot (20%) vinificate separatamente. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in barriques di rovere Allier per dodici mesi e affina in bottiglia per oltre ventiquattro mesi. Di colore rubino concentrato, con sentori di amarena e ciliegia con evoluzioni finali di liquirizia e tabacco. Al palato è caldo, setoso e di giusta morbidezza.

Temperatura di servizio: 18°C

• Zona di produzione

I vigneti sono allevati in un'ampia zona collinare che si estende tra Amelia e Narni dai 150 ai 280 metri s.l.m.. Il Princeps nasce da un'accurata selezione di uve Cabernet Sauvignon in vigneti di 12 e 15 anni, con rese di 40-50 q.li per ettaro. La struttura del terreno è argillosa e sabbiosa alternata a strutture miste con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche.

• Vendemmia

Dall'ultima settimana di settembre fino a tutto ottobre, con raccolta manuale.

• Fermentazione e Affinamento

Dopo un'accurata selezione delle uve ed un attento controllo nella fase di pigiatura segue una fermentazione lenta a temperatura condizionata con follature giornaliere per 14-20 giorni. Affina in barriques di Allier e poi in bottiglia per oltre 24 mesi.

The Princeps is a selection of Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (20%) and Merlot (20%) grapes separately vinified. After the malolactic fermentation, the wine matures in barrique of Allier for one year and refines than in bottle for another 24 months. Of a ruby concentrated color, with hints of bitter cherry and a final evolutions of liquorice and tobacco. In the palate is warm, silky and smooth.

Service temperature: 18°C

• Production area

Princeps is the result of a careful selection of Cabernet Sauvignon grapes grown in a wide hilly area that spans the territory of Amelia and Narni. The vineyards are situated at an altitude that rises to 280 m a.s.l.,. The vines average 12 to 15 years old and the yields are a mere 40-50 q per hectare. The structure of the soil is characterized by an alternation of sand and clay with excellent south-western exposure.

• Grape harvest

Hand picked from the last of September through October.

• Fermentation

Once the grapes have been carefully selected and checked during the pressing stage, fermentation takes place slowly at a controlled temperature for 14 – 20 days. The wine matures in Allier barriques and then refines in the bottle for a minimum of 24 months.

