



CASTELLODELLEREGINE

# ROSE DELLE REGINE

ROSATO UMBRIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vino ottenuto dalle sole uve Montepulciano d'Abruzzo della nostra proprietà col metodo del saignée. Di colore rosa intenso e riflessi tendenti al rubino, all'olfatto è fresco e floreale con sentori di viola e lillà accompagnati da leggere note di amarena e melograno. In bocca è pieno ed elegante e ben corrisponde alle note olfattive di freschezza e vivacità. Vino che ben si adatta a numerose preparazioni accompagna molto bene anche piatti a base di pesce e crostacei.

**Temperatura di servizio: 10-12°C**

## • Zona di produzione

I nostri vigneti di Montepulciano sono posti tra i 150 e 280 metri s.l.m. con ottima esposizione Sud-Ovest. La struttura del terreno si alterna a zone sabbiose ed altre a struttura mista.

## • Vendemmia

Dall' metà Settembre fino a metà Ottobre, con raccolta manuale.

## • Fermentazione e Affinamento

Dopo parziale macerazione a freddo per ca. 36 ore, il mosto separato dalle bucce è posto in tini di acciaio inox da 75 a 110 HI, per proseguire la fermentazione alcolica per altri 25 giorni senza svolgere la fermentazione malolattica. Il vino affina poi esclusivamente nei tini d' acciaio a temperatura controllata.



This shining wine is made with 100% Montepulciano d'Abruzzo grapes from our estate. Of an intense rose color with glares tending to pure ruby, is fresh to the nose with floral scents of violet and lilac accompanied with red notes of black cherry and pomegranate. Appealing to the palate this elegant wine reflects the fresh and bright olfactive notes. The Cerasuolo matches with a variety of spring and summer recipes and is perfect with shellfish and fish plates.

**Service temperature: 10-12°C**

## • Production area

Our Montepulciano vineyards are planted in a area between 150 and 180 m a.s.l., enjoying an exceptional South-West exposure. The structure of the soil is characterized by a fair equilibrium of sand and clay.

## • Grape harvest

Hand picked from mid September to mid October.

## • Fermentation

After a partial cold maceration for only 36 hours in order to extract a lighter colour, the must is separated from the skins and let in stainless steel tanks of 75 to 110 HI, following for another 25 days the alcoholic maceration. The wine completes its refinements in stainless steel tanks at controlled temperature.