



CASTELLODELLEREGINE



BIANCO DELLE REGINE

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il Bianco delle Regine, da uve Chardonnay (30%), Sauvignon (30%), Riesling (30%) e Pinot Grigio (10%), raccolte a mano, vinificate con macerazione a freddo che ne esalta l'intensa componente di banana, tiglio e erbe aromatiche. Di colore paglierino luminoso al palato è sapido, fresco e di buon corpo. Un vino complesso e particolare che unisce corpo, freschezza ed aromaticità.

Temperatura di servizio: 10-12°C

• Zona di produzione

I vitigni crescono nelle colline interne all'Azienda, dove le caratteristiche pedo-climatiche ne esaltano la tipicità. Il bosco che circonda i vigneti favorisce una elevata escursione termica tra il giorno e la notte, esaltando le componenti aromatiche delle uve. 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 metà Agosto, con raccolta manuale delle uve.

• Fermentazione e Affinamento

I mosti sono vinificati ed allevati separatamente in tini di acciaio inox da 50 e 75 Hl, con macerazioni a freddo e fermentazioni a temperatura controllata. Le masse sono assemblate solo prima dell'imbottigliamento. Nessuna delle componenti svolge la fermentazione malolattica al fine di preservare la massima freschezza che si unisce ad una struttura naturalmente ampia e ricca.

A unique and exciting blend of 30% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 30% Riesling and 10% Pinot Grigio. Bianco delle Regine is a complex and elegant wine which personifies the very best of each varietal. The wine shows the structure and the body of the Chardonnay, the floral notes of the Riesling, the citrus flavors and aromas of Sauvignon Blanc, all complimented by the freshness and the acidity of Pinot Grigio. The wine, in a word, is delightful.

Service temperature: 10-12°C

• Production area

The vineyards are situated on the slopes of the hills surrounding the estate, where the benefits of a particularly favorable climate exalt the quality of the wine. The woodland surrounding the vineyards allows for warm days and cool nights, enabling the wine to attain an optimal aromatic quality. The structure of the ground is a blend of sand and clay.

• Grape harvest

Hand picked from mid August.

• Fermentation

The musts are crushed separately and then vinified in 50 and 75 Hl Inox tanks, with cold temperature skin maceration and controlled temperature fermentation. The masses are blended just before the bottling process. Not a single component carries out a malolactic fermentation, nor wood ageing, in order to preserve all the freshness and complexity of the wine.

