



CASTELLODELLEREGINE



SELEZIONE DEL FONDATORE

SANGIOVESE GROSSO

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Dai vigneti storici di Sangiovese Grosso tramandati e coltivati in Azienda, selezioniamo i migliori grappoli che danno vita ad una produzione limitata di bottiglie.

Dopo una lunga maturazione in barriques di allier, affina in bottiglia per almeno tre anni.

Di colore rubino che evolve al granato, offre sensazioni di mora, ciliegia con note balsamiche.

In bocca è morbido, persistente e di grande equilibrio.

La sua particolare struttura lo rende capace di notevole evoluzione per lungo tempo.

Temperatura di servizio: 18°C

• Zona di produzione

I vitigni del nostro Sangiovese storico si estendono in una fascia collinare tra i comuni di Amelia e Narni. Le uve provengono da vigneti 40 e 45 anni di Sangiovese Grosso con esposizione sud-sud ovest a 280 metri s.l.m. La struttura del terreno, principalmente argilloso, si alterna a zone sabbiose ed altre a struttura mista che ne caratterizza la peculiarità del territorio

• Vendemmia

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

• Fermentazione e Affinamento

In tini di acciaio inox da 50 a 110 HI, con follature giornaliere a temperatura controllata per 14-18 giorni. Svolge la malolattica in barriques di Allier per 12-14 mesi e richiede poi una maturazione in bottiglia per almeno 36 mesi.



From our historical Sangiovese Grosso vineyards, we only select the best bunches which reflects in a limited number of bottles.

After a long maturation in barrique of Allier, it refines in bottles for another 36 months.

Of an intense ruby color that evolves to garnet, it offers hints of blackberry and cherry with balsamic notes.

Soft, persistent and of a great equilibrium in the mouth.

A pure elegance.

Service temperature: 18°C

• Production area

The vineyards of our historic Sangiovese span the hills between the towns of Amelia and Narni.

The grapes come from 40 - 45 years-old Sangiovese Grosso vines. The structure of the soil is characterized by an alternation of sand and clay with a south-southwest exposure and an altitude of 280 meters above sea level.

• Grape harvest

Hand picked from the last week of September through October.

• Fermentation

In 50 and 110 HI temperature controlled stainless steel Inox tanks for 14 -18 days. The malolactic fermentation takes place in barriques of Allier for 12 - 14 months after which the wine slowly matures for another 36 months in bottles.