



# Regius

agg. [dal lat. Regius, che vuol dire regio, regale, del Re]

Tipologia

**Lazio IGP Bianco**

Colore

**Giallo paglierino brillante**

Uve

**Viognier, Sauvignon,  
Chardonnay**

Vinificazione

**Criomacerazione breve e  
pressatura sottovuoto,  
fermentazione a temperatura  
controllata**

Formato

**750 cc**

Affinamento

**Bâtonnage in acciaio per  
6 mesi a temperatura  
controllata**

Gradazione Alcolica

**13,5 % Alcol Vol**

Abbinamenti

**Piatti a base di pesce,  
formaggi freschi erborinati  
e piatti ai funghi**

Zona di Produzione

**Doganella di Ninfa**

Terreno

**Argilloso con pozzolana  
sottostante**

Sistema di allevamento

**Spalliera (guyot)**

Note di degustazione

**Al naso è intenso, con aromi  
di agrumi e frutta esotica:  
ananas e banana. In bocca  
è fresco, abbastanza sapido  
e corposo con una buona  
corrispondenza gusto  
olfattiva.**

Densità d'impianto

**4000 viti/Ha**

Vendemmia

**01 settembre – 10 settembre**

