



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

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

Formato

750 cc

Zona di Produzione

Doganella di Ninfa

Affinamento

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

Terreno

**Argilloso con pozzolana
sottostante**

Abbinamenti

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

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

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.**

Vendemmia

01 settembre – 10 settembre

