



2021 Petit Manseng

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

L'opulence du fruit en provenance du sud de Rome

Description:

Paolo Tiefenthaler, l'oenologue du domaine Casale del Giglio, est une personnalité reconnue du Latium, au sud de Rome. Il a étudié les sols avec opiniâtreté, et c'est principalement à lui que le domaine doit d'exploiter aujourd'hui des vignes parfaitement adaptées à son terroir. Son Petit Manseng est un vin aromatique à la fraîcheur pleine d'exotisme qui plaît partout et en toute occasion.

Note de dégustation:

Jaune brillant, nuances dorées. Notes fruitées et florales en parfaite harmonie, citrons, litchi et fleurs de sureau, sur une pointe de pétales de rose fanés. Très vif et fruité dans la bouche très fraîche et expressive, aux arômes de pêche blanche et d'ananas, sur des touches poivrées et un peu de camomille; très compact et crémeux, avec une remarquable longueur en bouche.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Latium
Producteur:	Casale del Giglio
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Petit Manseng
Référence:	1076521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit Manseng

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Petit Manseng
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés