



2018 Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Un 100% di Petit Verdot del Lazio

Descrizione del vino:

La tenuta Casale del Giglio si trova in una zona remota del Lazio, a circa cinquanta chilometri a sud di Roma. I suoi vini, ricchi di carattere, sono presenti nei menu dei migliori ristoranti del mondo. È insolito trovare in questa regione un vino prodotto esclusivamente con Petit Verdot: un assaggio da non perdere!

Nota di degustazione:

Rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Il naso espressivo è sia fruttato che speziato, more, mirtillo, ma anche note di chiodi di garofano e pepe nero, seguite dal cacao. Al palato ha molta sostanza e una splendida concentrazione, ora anche con sambuco nero e una traccia di liquirizia, una trama molto fine dominata da tannini maturi, che rimane intensa ben oltre la metà del palato; cioccolato Crémant e qualche spezia nel lungo e fresco finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lazio
Produttore:	Casale del Giglio
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Numero di articolo:	1076718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.