



Madreselva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Du grand producteur du Latium

Beschreibung:

Casale del Giglio se situe dans une contrée reculée du Latium, à une cinquantaine de kilomètres de Rome. Ses vins de caractère sont à la carte des meilleurs restaurants du monde entier. Le Madreselva est parfait pour accompagner un repas et consiste en un assemblage de cépages bordelais, notamment du Merlot, depuis longtemps connu dans la région.

Degustationsnotiz:

Rubis dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Myrtilles, sureau noir et notes florales dans le nez plein de caractère, complété par du moka. La bouche est dense et finement texturée, à nouveau marquée par des baies noires, des prunes et des épices. Les tannins sont bien intégrés et présents, belle intensité; notes chocolatées dans la longue finale qui montre du potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Casale del Giglio

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1076816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Madreselva

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italie
Notation:	Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.