



Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Un 100% di Petit Verdot del Lazio

Beschreibung:

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!

Degustationsnotiz:

Nel bicchiere, questo Petit Verdot di Casale del Giglio ha un colore quasi impenetrabile: rosso rubino molto scuro con marcati riflessi violacei. Il naso è espressivo e incredibilmente intenso, con note di frutta nera matura e fumo - il bouquet è caratterizzato da more e mirtillo, ma anche da note di chiodi di garofano, ginepro, pepe nero e molto cacao. Al palato, questo Rosso mostra molta sostanza e una magnifica concentrazione, una bocca corposa di sambuco nero con una nota di liquirizia. La struttura è molto fine, dominata da tannini potenti ma perfettamente amalgamati. Il piacevole finale mostra non solo una buona lunghezza, ma anche un meraviglioso equilibrio tra opulenti aromi di cioccolato e sottili note di pepe e cacao.

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Casale del Giglio

Allevamento: 7 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1076719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.