



Madreselva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Dal produttore leader nel Lazio

Beschreibung:

Casale del Giglio si trova in una zona remota del Lazio, a circa cinquanta chilometri da Roma. I suoi vini caratteristici sono presenti nei menu dei migliori ristoranti del mondo. Il Madreselva, perfetto per accompagnare i pasti, è un blend di vitigni bordolesi, in particolare il Merlot, noto da tempo nella regione.

Degustationsnotiz:

Rubino denso, che schiarisce leggermente sul disco. Mirtilli, sambuco nero e note floreali al naso, che è pieno di carattere, completato dal moka. Il palato è denso e finemente strutturato, ancora una volta caratterizzato da bacche scure, prugne e spezie. I tannini sono ben integrati e presenti, con una buona intensità e note di cioccolato sul lungo finale, che mostra un certo potenziale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Casale del Giglio

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1076816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Madreselva

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.