



## 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, mirtilli, 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:** IT

**Regione:** Lazio

**Produttore:** Casale del Giglio

**Valutazioni:** Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18/20, AWC Vienna Silver/1, Concours Mondial Bruxelles Silver, James Suckling 90/100

**Vinificazione:** 7 Mesì 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

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18/20, AWC Vienna Silver/1, Concours Mondial Bruxelles Silver, James Suckling 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.