



## 2016 MadreSelva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Dal produttore leader nel Lazio

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Lazio
<b>Produttore:</b>	Casale del Giglio
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1076816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Madreselva**

Rosso Lazio IGT  
Casale del Giglio

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.