



2020 Petit Manseng

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

L'opulenza della frutta a sud di Roma

Descrizione del vino:

Paolo Tiefenthaler, l'enologo di Casale del Giglio, è una figura molto conosciuta nel Lazio, a sud di Roma. Ha studiato i terreni con caparbia ed è soprattutto grazie a lui che l'azienda dispone oggi di vitigni perfettamente adattati al suo terroir. Il suo Petit Manseng è un vino aromatico, con un gusto pieno di esotismo, che si fa apprezzare ovunque e in qualsiasi occasione.

Nota di degustazione:

Giallo medio con marcati riflessi dorati. Bouquet intenso e molto aperto che ricorda i petali di fiori bianchi, la camomilla e la pesca, con una nota di verben. Palato intensamente fruttato con vibrante freschezza, dominato da note esotiche e agrumate, oltre che dalla pesca bianca; gli aromi sono generosi e ampi, il finale di media lunghezza.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lazio
Produttore:	Casale del Giglio
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Petit Manseng
Numero di articolo:	1076520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Manseng

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Petit Manseng
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi