



2019 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:

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 mirtilli, 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.

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:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	7 Mesì in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Numero di articolo:	1076719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.