



2017 Madreselva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

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.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Lazio
Produttore:	Casale del Giglio
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Numero di articolo:	1076817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Madreselva

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine: IT
Valutazioni: Score 18/20
Gradazione
alcolica: 14.0 %

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