



2021 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 caparbità 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 brillante con riflessi dorati. Note fruttate e floreali in perfetta armonia, limoni, litchi e fiori di sambuco, con un accenno di petali di rosa sbiaditi. Molto vivace e fruttato al palato, molto fresco ed espressivo, con aromi di pesca bianca e ananas, su tocchi pepati e un po' di camomilla; molto compatto e cremoso, con notevole lunghezza al palato.

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:

IT

Regione:

Lazio

Produttore:

Casale del Giglio

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

100% Petit Manseng

Numero di articolo:

1076521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Manseng

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Varietà d'uva:	100% Petit Manseng
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi