



## 2023 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:

(st) Giallo brillante, sfumature dorate. Note fruttate e floreali in un gioco azzeccato, limoni, litchi e fiori di sambuco, anche petali di rosa sfumati. Al palato frutta molto vivace e aromatica, ora anche pesca bianca e ananas, molto fresca ed espressiva, con alcune note pepate e un po' di camomilla; molto compatto, anche cremoso, con una notevole lunghezza nel finale.

### 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

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                             |
| <b>Regione:</b>             | Lazio                              |
| <b>Produttore:</b>          | Casale del Giglio                  |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 91/100, Score 18/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Petit Manseng                 |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1076523                            |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Petit Manseng**

Bianco Lazio IGT  
Casale del Giglio

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                             |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 91/100, Score 18/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Petit Manseng                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                       |
| <b>Vinificazione:</b>           | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 8 e 10 gradi           |