Az.Agr. Il Giglio Bellone

Hvitvin / Italia / Lazio

Produsent: Casale del Giglio
Årgang: 2025
Land: Italia
Distrikt: Lazio
Område: -
Drue: 100% bellone (pampanaro)

Veil. pris horeca: 203.92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 250.9,-
EDP nr. : 7055023
SAP nr. : 9100668
Vinmonopol nr. : 20870301

Innhold:
Syre:6.6
Sukker:3
Alkohol:13,5 %

Om produsenten

Casale del Giglio ble grunnlagt i 1967 av Berardino Santarelli og ligger i Agro Pontino, rundt 50 km sør for Roma. Da Berardino og sønnen Antonio startet et omfattende forskningsprosjekt i 1985, var området nærmest ukjent som vinregion. Inspirert av maritime vinområder som Bordeaux, California og Australia utforsket de hvilke druesorter som best kunne utnytte det middelhavspåvirkede klimaet og den kjølende havbrisen.
Resultatet ble blant annet introduksjonen av Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Petit Verdot og Cabernet Sauvignon. I dag omfatter eiendommen 180 hektar og kombinerer internasjonale druer med lokale Lazio-sorter som Bellone, Biancolella og Cesanese.
Flaggskipet Mater Matuta, basert på Syrah med Petit Verdot, har oppnådd 97 poeng hos Luca Maroni fire år på rad, mens Anthium 2025 nylig ble kåret til *Best of Show Lazio* under Mundus Vini 2026. Under Antonio Santarelli og vinmaker Paolo Tiefenthaler har Casale del Giglio etablert seg som en av Lazios ledende vinprodusenter.

Vinifikasjon

Skallmaserasjon etterfulgt av skånsom pressing og spontan alkohologjæring med stedegen gjær ved 18 °C i ca. 2 uker på rustfritt stål. Vinen modnes 2 måneder på bunnfall (sur lie) og 2 måneder på flaske. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Lys gul. Sitrusfrukt, grønne epler og urter med minerale innslag. Frisk og middels fyldig med god syre, sitrus, moden frukt og salt avslutning.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com