Az.Agr. Il Giglio Cesanese

Rødvin / Italia / Lazio

Produsent: Casale del Giglio
Årgang: 2024
Land: Italia
Distrikt: Lazio
Område: -
Drue: 100% cesanese

Veil. pris horeca: 215.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 264.9,-
EDP nr. : 7054885
SAP nr. : 9100670
Vinmonopol nr. : 20870101

Innhold:
Syre:5.3
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

Kaldmaserasjon ved 8 °C i 2 uker etterfulgt av alkoholgjæring ved 18 °C i 1 uke med stedegen gjær. Malolaktisk gjæring gjennomføres. Etter rensing modnes vinen 6 måneder i brukte 500-liters tonneaux med regelmessig bâtonnage og sur lie-lagring. Deretter 3 måneder flaske-lagring. Lett filtrering.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Mørk kirsebær, plomme og lett krydder med balsamiske undertoner. Middels fyldig med god struktur, frisk syre og silkemyke tanniner med lang ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Lyst kjøtt, Storfe

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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