

Albiola

Lazio IGT 2016

Casale del Giglio

Il vino Albiola di Casale del Giglio è un Lazio IGT prodotto con uve di Syrah e Sangiovese, presso i vigneti del comune Le Ferriere. Questo vino prende il nome dalla città Rutula o Volsca che rappresenta uno dei più antichi insediamenti del Lazio primitivo, forse appartenente alla Lega Latina, sorto all'epoca della seconda fase della civiltà laziale, all'incirca nel IX secolo a.C. e avente, ai suoi albori, la stessa importanza di Roma.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Lazio
Denominazione	IGT
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lazio
Localizzazione	Le Ferriere
Vitigno	Syrah 85% ;Sangiovese 15%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosato deciso con sfumature viola
Gusto	In bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato
Profumo	Al naso ha un bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa
Abbinamenti	Zuppe di pesce, antipasti di carni rosse
Temperatura di servizio	12° - 14° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Saignée
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce (8–10° C). Fermentazione a circa 18° C e per 8–10 giorni in serbatoi di acciaio inox