

# 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