

CASALE DEL GIGLIO®

Vitt vin

Bellone Bianco Lazio IGT 2025

Casale del Giglio

Pris 159 kr
nr CG0101 - 750 ml

Ursprung Lazio

Druvor Bellone

Alk. halt 13.5%

Jordmån Varierad jordmån mestadels sand.

Information Redan från början beslöt producenten att plantera historiska druvsorter från Lazio som fanns redan under Romarriket. Vinet är gjort på druvan Bellone. En druva som var omnämnd redan av Plinius den Äldre, berömd romersk författare som avled vid Pompejis utbrott år 79 e kr. Druvan är gyllengul vid mognad, med ganska tjockt skal som ger vinet mineraltoner, bra syra och struktur.

Karaktär Doft av tropisk frukt så som mango och papaya. Smak av gula äpplen, citroner och lite kryddighet med markerad syra.

Vinifiering Druvorna skördades i slutet på September. Vinet urlakas med druvskalen för att få mer smak och aromer. Efter en försiktig pressning får vinet spontanjäsas med tillsatt inhemsk jäst i 10-12 dagar i temperaturkontrollerade tankar vid 18-20°C.

Passar till Fisk- och skaldjursrätter. Rekommenderas till grillad fisk eller en mustig fisksoppa med rotfrukter. Vinet är även en perfekt kombo till friterad bläckfisk med pressad citron och limedip.

Om producenten

Antonio Santarelli har spenderat många lov på den familjeägda egendomen Casale del Giglio som grundades 1967. När han valde att kliva in i familjeföretaget som 25-åring insåg han snabbt att det fanns något unikt med vingården som låg i Agro Pontino, 5 mil söder om Rom. Ett område utan lång tradition i vinmakning gav utrymme för nytänkande och de mest kända ampelograferna (ampelografi=läran om vinrankan) och universitetsforskarna trodde på deras idéer och 1985 bjöd de in till ett forskningsprojekt med plantering av sextio olika experimentella vinstockar i Casale de Giglios jord. Drivande i det djärva projektet var den unga vinmakaren Paolo Tiefenthaler. Druvsorter som Syrah, Petit Verdot och de vita Sauvignon, Viognier och Petit Manseng visade sig ge viner av hög kvalitet. Att hitta de bästa inhemska och internationella druvsorterna som skulle trivas i det lokala mikroklimatet i Lazio hindrade inte från att även fokusera på gamla vinstockar som funnits i regionen, t ex Biancolella of Ponza och Bellone of Anzio.