

CASALE DEL GIGLIO®

Rött vin

Cesanese Rosso Lazio IGT 2022

Casale del Giglio

Pris 175 kr
nr CG0201 - 750 ml

Ursprung Lazio

Druvor Cesanese

Alk. halt 13.5%

Jordmån Varierad jordmån mestadels sand.

Information Cesanese är en gammal druva som tros ha funnits i trakten sedan romarrikets dagar. Druvan växer i små klasar, mognande sent, ger låg skörd och skördas sent in i oktober. Vilket garanterar lång lagringspotential.

Karaktär Mörkröd färg med körsbärstoner, vit- och svartpeppar samt viol i doften. Smaken har en bra syra mjuka tanniner och toner av mörka mogna körsbär och lakrits.

Vinifiering Vinet får spontanjäsas vid 18-20°C i 20 dagar med hela druvor. Sedan pressas vinet med druvskalen för att få mer smak och aromer. Sedan jäser vinet ännu en gång 10-12 dagar för att få ut ännu mer aromer.

Passar till Både krämiga och tomatbaserade pastarätter, hemmagjord pizza samt hårda ostar. Perfekt till Saltimbocca.

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.