



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Anthium Bellone, Bianco Lazio IGT 2025

Casale del Giglio

CASALE DEL GIGLIO®

Pris 197 kr
nr CG0401 - 750 ml

Ursprung Lazio

Druvor Bellone

Vinmakare Paolo Tiefenthaler

Alk. halt 14%

Jordmån Varierad jordmån mestadels sand.

Information Anthium Bellone kommer från mer än 60 år gamla oympade vinrankor. 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 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 spontanjäsa med tillsatt inhemsk jäst i 10-12 dagar i temperaturkontrollerade tankar vid 18-20°C.

Passar till Rekommenderas till pastarätter med fisk och skaldjur och smårätter som bruschetta med mozzarella och basilika, frästa räkor i vitlök och chilli samt Aranchini (parmesan- och risottobollar) fyllda med svamp.

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 vinstocker 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 vinstocker som funnits i regionen, t ex Biancolella of Ponza och Bellone of Anzio.