



Tempranijo Casale del Giglio

Vitigno:

Tempranillo 100%

Descrizione:

Il tempranillo è un vitigno di origine spagnola coltivato in particolare nella Ribera del Duero e nella Rioja. Si tratta di una varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ed in particolare ai terreni freschi e profondi di Casale del Giglio, nella zona denominata "Valle" (anticamente "Riserva Bottacci"). Condizioni che portano, dopo un'attenta maturazione in acciaio e per una piccola parte in botti di ciliegio, ad un vino ricco ed equilibrato, di grandissima piacevolezza: il Lazio Tempranijo IGT 2014 di Casale del Giglio.

Abbinamenti gastronomici:

A tutto pasto, il Tempranijo di Casale del Giglio ben si abbina a grandi e gustosi piatti unici. Ottimo con una paella di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

GRADO ALCOLICO: 14.5% Vol