# 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 |