

Petit Verdot

LAZIO IGT

Cenni storici

Il vitigno proviene da Bordeaux, dove viene utilizzato tradizionalmente come componente minore dell'assemblaggio di Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Il Petit Verdot è una varietà tardiva che ha trovato nell'Agro Pontino condizioni ideali, quali grande luminosità, persistente brezza marina e terreni caldi che permettono la piena maturazione delle uve, consentendo così di proporlo anche in purezza, vera rarità a livello nazionale.

Uvaggio e vinificazione

Petit Verdot in purezza, da uve molto mature.

La vinificazione in rosso viene in parte realizzata con cappello sommerso per l'estrazione dei tannini più dolci e in parte con follature per ottenere una buona estrazione del colore.

La fermentazione si protrae con cappello sommerso per 15 giorni ad una temperatura variabile fra i 26-28°C.

Durante le prime fasi di macerazione si effettuano dei "délestage"* al fine di rendere i tannini più morbidi ed il colore più stabile.

Dopo la svinatura ha inizio la fermentazione malolattica condotta parte in inox e parte in legno. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Colore rubino violaceo; profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro. Bella rotondità in bocca, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante. Finale con note di pepe bianco e spezie.

Abbinamento suggerito

Costolette di abbacchio al forno.

** Délestage: Tecnica di vinificazione in rosso che prevede la svinatura parziale del mosto in fermentazione. Consiste nel travasare in altro serbatoio parte del mosto in fermentazione con successiva reintroduzione dall'alto dello stesso nel vinificatore di partenza, con lo scopo di ossigenare il vino in fermentazione e di disperdere la vinaccia in maniera omogenea nel serbatoio, facilitando così una migliore cessione di antociani (colore) e polifenoli (tannini) dalle bucce al mosto.*

CASALE DEL GIGLIO®

