



## Albiola Lazio Rosato IGT 2022

### Wissenswertes

Namensgeber ist Albiola, eine der 53 Siedlungen unter Plinius dem Älteren, die das antike Latium bildeten. Möglicherweise gehörte Albiola sogar zur Lega Latina, die sich im 9. Jahrhundert v. Chr. während der zweiten Phase der "civiltà laziale" gegründet hat. In ihren Anfängen hatte die Siedlung die gleiche Bedeutung für die Region Latium wie Rom.

### Anbaugebiet

Ausgewählte Weinberge der Kellerei Casale del Giglio im Gebiet von Frosinone.

### Traubensorte

Syrah 85% und Sangiovese 15%.

### Boden

Vulkanische Böden, reich an Kalium, Phosphor und Spurenelementen.

### Herstellverfahren

Die Trauben werden Ende September per Hand verlesen. Die Vinifizierung erfolgt nach der Saignée-Methode (it. Salasso). Nach der Kaltmazeration mit den Schalen bei 8-10°C wird ein Teil des Mostes abgezogen. Dieser wird dann separat vergoren. Die Gärung erfolgt bei 18°C und dauert 8-10 Tage.

### Farbe

Sehr ausgeprägtes Rosé mit violetten Schattierungen.

### Bukett

Intensives Aroma von kleinen Waldbeeren und roten Beeren mit der Betonung auf Himbeere.

### Geschmack

Vielschichtig und komplex mit einem langen und fruchtigen Finale.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rosé bei 10-12°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Albiola Lazio Rosato IGT jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Der Albiola Lazio Rosato IGT passt hervorragend zu einer Meeresfrüchten, zu leichten Gerichten mit frischen Tomaten oder zu kaltem Wurstaufschnitt.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 6830  
 Flaschen: 18.000

Alkohol: 12,50% Volumen  
 Verschluss: Naturkork

Säure: 6,40 g/l  
 Anbau: konventionell

Restzucker: 3,50 g/l  
 EAN: 8003565000241

### Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 94 Punkte  
 Gambero R. 2024: 2 Gläser

Veronelli 2024: 88 Punkte

Duemilavini 2024: 3 Punkte