



# CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Petit Verdot è un vitigno a bacca rossa originario della zona del Médoc, in Francia, dove viene utilizzato in percentuali variabili per la produzione di alcuni Bordeaux. Risulta essere un vitigno molto esigente nella fase di maturazione tanto che spesso il suo potenziale migliore viene espresso lontano dai luoghi di origine. La vendemmia è effettuata tra fine settembre e metà ottobre perché la caratteristica del Petit Verdot è di maturare tardivamente. Ottimi risultati si ottengono in zone che, durante la fase vegetativa del vitigno, sono caratterizzate da clima caldo, molto soleggiato, costantemente ventilato e con scarsissime precipitazioni, proprio come il Lazio.

## POGGIO DEI CONSOLI PETIT VERDOT

Indicazione Geografica Protetta.

La coltivazione dei vigneti di Petit Verdot, ubicati in territori vulcanici di bassa collina con il sostegno dei nostri climi mitigati dall'influenza del mare, presenta la sua massima espressione qualitativa. Le uve sono raccolte a mano e vinificate in acciaio. Ciò fa di questo vino dalle grandi caratteristiche sensoriali e gustative un prodotto con un'eleganza veramente inconfondibile. Il vino viene poi lasciato stabilizzare per qualche settimana prima dell'imbottigliamento, dopodiché affina per almeno cinque mesi prima di essere commercializzato.

È prodotto da uve Petit Verdot in purezza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

## ESAME ORGANOLETTICO

Questo Petit Verdot è stato vinificato in purezza e dà vini di colore rosso rubino intenso, con profumi fruttati, floreali e una caratteristica nota speziata. Il tannino è in evidenza anche se morbido. Di buona persistenza gusto-olfattiva, con finale pungente.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Petit Verdot si accompagna a carni rosse, carpaccio di manzo, stufati, cacciagione, formaggi e carciofi.