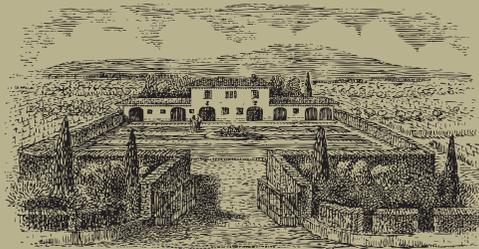


CASALE DEL GIGLIO®



Valata dell'azienda agricola Casale del Giglio, alle Ferriere

casaledelgiglio.it

Satrico

LAZIO BIANCO IGT

Cenni storici

Questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Le più antiche tracce di capanne risalgono al IX Sec. a.C. ed erano organizzate in forma di villaggio con luogo di culto al centro.

Tale insediamento, situato sull'altura prossima al fiume Astura, più tardi sarebbe diventato l'Acropoli della città, luogo in cui avrebbe visto la sua collocazione il tempio della divinità Mater Matuta di cui, ancora oggi, sono visibili le vestigia, in prossimità dell'attuale Borgo Le Ferriere (LT).

Uvaggio e vinificazione

40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo*.

Le uve vengono raccolte ad iniziale stato di maturazione, così da mantenerne inalterati freschezza ed aromi.

Dopo attenta selezione, le uve vengono sottoposte a spremitura soffice, con la separazione del mosto fiore dalle bucce.

La fermentazione, lenta ma continua, avviene a temperatura controllata e si protrae per circa 7-8 giorni. Dopo i consueti travasi il nuovo vino completa il suo processo di maturazione in vasca e viene imbottigliato ad inizio anno.

Esame organolettico

Di colore giallo paglierino, molto luminoso; al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale; al gusto è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura.

Abbinamento suggerito

Con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.



CASALE DEL GIGLIO®



*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

Satrico
LAZIO BIANCO IGT

Bottiglia da 0,375 lt

CASALE DEL GIGLIO®



Vino del mondo grande Casale del Giglio del Lazio



Chardonnay

LAZIO IGT

Cenni storici

Lo Chardonnay, grande vitigno protagonista nei più famosi vini bianchi del mondo, è originario di quella illustre regione vitivinicola francese che è la Borgogna. È stato introdotto con successo nell'Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo una favorevole sperimentazione e da allora arricchisce la base ampelografica del territorio.

Uvaggio e vinificazione

È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari ad elevata fittezza (dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro). Lo Chardonnay viene solitamente vendemmiato nei primi di settembre e, grazie alle basse rese per ceppo, si ottengono, al contempo, un buon tenore di acidità ed un ottimo grado zuccherino. Dopo un'accurata pressatura soffice delle uve ed un'attenta selezione del mosto fiore, si passa alla fase di fermentazione che si sviluppa nel tempo di 6-8 giorni.

Successivamente la temperatura del vino viene ridotta al fine di evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

La sua conservazione prosegue per circa 3-4 mesi in acciaio. L'imbottigliamento è previsto per l'inizio dell'anno.

Esame organolettico

È di colore giallo paglierino intenso; al naso offre un elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana); al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante.

Abbinamento suggerito

Con pesce alla griglia o con carni bianche in umido.



CASALE DEL GIGLIO®



Sauvignon

LAZIO IGT

Cenni storici

Il Sauvignon, originario del Bordolese, è un vitigno che predilige forme di allevamento che non esponano i grappoli alla luce diretta del sole, evitando, così, l'ossidazione, che potrebbe verificarsi facilmente a causa della presenza di aromi fotolabili. L'uva non viene, pertanto, "sfogliata", e conserva la sua tipicità.

È stato introdotto in Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo i riscontri estremamente positivi, frutto di lunghe ed accurate ricerche.

Uvaggio e vinificazione

Sauvignon 100%. Viene vendemmiato solitamente nei primissimi giorni di settembre, al fine di preservare un buon tenore di acidità delle uve, assicurare al contempo una buona maturazione ed evitare il comparire di un eccessivo sentore vegetale. Dopo un'accurata pressatura soffice ed una scrupolosa selezione del mosto fiore, la fermentazione alcolica viene indotta molto celermente, al fine di conservare tutte le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno.

Terminata questa fase, la temperatura del nuovo vino viene ridotta a circa 8° C. per evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

Seguono i necessari travasi e la messa in bottiglia, prevista per gennaio/febbraio.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante; profumo intenso e fragrante, con sentori di salvia e ortica; gusto fresco, molto minerale di pietra focaia, di buona struttura.

Abbinamento suggerito

Accompagna bene il risotto ai frutti di mare o la frittata alle erbe di campo.



CASALE DEL GIGLIO®



Viognier

LAZIO IGT

Cenni storici

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano che si è diffuso nel Sud della Francia. Famoso il pregiato "Condrieu". Molto resistente alla siccità, si adatta bene ai climi caldi.

Le uve in maturazione assumono un color giallo carico ed i grappoli si presentano piuttosto compatti. Ama terreni sciolti e poco fertili che permettono una maturazione lenta e graduale esaltando così gli aromi di pesca e di albicocca.

Uvaggio e vinificazione

100% Viognier. Vinificazione in bianco con uve raccolte in due tempi: una prima frazione nel momento della maturazione ottimale per preservare una buona acidità ed evidenziare così le caratteristiche varietali. Una seconda parte nel momento in cui le uve risultano molto mature (in leggera surmaturazione). Queste uve vengono sottoposte ad una breve criomacerazione (macerazione a freddo) a 7/8° C per 8-10 ore. In quest'ultimo caso segue una pressatura soffice e lenta. La fermentazione si avvia spontaneamente e si protrae per circa 10 giorni ad una temperatura di 17/18° C.

Conservazione in serbatoio inox sui propri lieviti fino alla primavera successiva a bassa temperatura (8/10° C) onde evitare la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento a fine Marzo.

Esame organolettico

Colore giallo brillante, con note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra.

In bocca si riscontrano sensazioni di frutta assai pronunciate di pesca e di albicocca. Insieme producono una grande dolcezza aromatica bilanciata perfettamente da buona freschezza e persistente mineralità.

Abbinamento suggerito

Pesce crudo proveniente dalle coste laziali o diversamente *Sashimi*.



CASALE DEL GIGLIO®



Petit Manseng

LAZIO IGT

Cenni storici

Vitigno del Jurançon, zona prossima ai Pirenei francesi atlantici. Forma superiore del Gros Manseng, presenta bacche particolarmente piccole dalla buccia spessa, che producono esigue quantità di mosto e possono restare sulla pianta fino ad autunno inoltrato, sì da concentrare lo zucchero con un processo di appassimento detto in francese “passerillage”.

L'interesse per le potenzialità di questa varietà è in continuo aumento nel nostro Agro Pontino, dove nasce a Le Ferriere (Latina) a circa 50 km a sud di Roma.

Uvaggio e vinificazione

100% Petit Manseng da uve ben mature che, però, conservano un ottimo tenore di acidità che garantisce la massima espressione varietale. Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo (7-8° C.) per 10-12 ore. Pressatura molto lenta e soffice, nel massimo rispetto del frutto, seguita da decantazione statica naturale del mosto a 14-16° C.

Avvio spontaneo della fermentazione (per esaltare le caratteristiche varietali ed aromatiche) con inoculo di lieviti al secondo giorno di fermentazione.

Dopo 10 giorni, finita la fermentazione (avvenuta a 18-20° C.) il nuovo vino viene travasato e raffreddato onde evitare la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento verso marzo/aprile, dopo lunga permanenza sui lieviti.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante, profumo molto intenso, aromatico e speziato; gusto fresco, molto minerale, sapido, di ottima struttura.

Abbinamento suggerito

Ideale con lo “Scorfano di Ponza all'Acqua Pazza”.



CASALE DEL GIGLIO®



Antinoo

LAZIO BIANCO IGT

Cenni storici

Nel dicembre 1907 in località Torre del Padiglione, a breve distanza dall'azienda Casale del Giglio, fu rinvenuto il bassorilievo di "Antinoo", giovane greco di straordinaria bellezza, favorito dell'imperatore Adriano, vissuto nel II secolo d.C. L'opera lo rappresenta intento a recidere un tralcio da cui pendono due grappoli di uva. Il bassorilievo è oggi custodito presso il Museo Nazionale Romano, Palazzo Massimo alle Terme (Largo di Villa Peretti n. 1 - Roma).

Uvaggio e vinificazione

Blend di Viognier e Chardonnay (due terzi - un terzo)*. All'arrivo in cantina le uve vengono sottoposte a pressatura soffice a cui segue un naturale illimpidimento del mosto ad una temperatura di 12-13° C. onde evitare di impoverire la struttura. Quando il mosto raggiunge una temperatura di circa 18° C., viene posto, separando le varietà, in "tonneaux" (botti da 500 litri in gran parte di acacia). Una piccola frazione di Chardonnay viene posta in "barriques" di rovere non tostato. In botte si compiono sia la fermentazione alcolica che quella malolattica.

Durante questo periodo che va da metà settembre a fine marzo, si susseguono dei periodici "bâtonnage" (messa in circolo delle fecce nobili depositate sul fondo). Segue un periodo di affinamento in bottiglia per 6-12 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo con riflessi dorati; al naso è elegante, complesso, con dominanza di fiori gialli, di acacia e di ginestra. In bocca si distingue per la sua traccia salina e minerale molto persistente che si addolcisce nel finale.

Abbinamento suggerito

Con una inconsueta Pasta alla Amatriciana in bianco detta "GRICIA"



*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

CASALE DEL GIGLIO®



ANTHIUM

Bellone

LAZIO BIANCO IGT

Cenni storici

Vitigno di origini antichissime, diffuso nel Lazio già in epoca romana e citato da Plinio come “uva pantastica”. È presente nell’area che va dai Castelli Romani ai Monti Lepini, sino alle propaggini verso il mare.

Terroir

Nasce alle spalle di Anzio da un vecchio vigneto franco di piede (viti senza portainnesto) dove, grazie alla natura del suolo, la fillossera non è riuscita a diffondersi. L’età delle viti di oltre 60 anni, l’influenza diretta del mare, i terreni marini, fanno sì che questa piccola zona sia unica per la produzione del Bellone. Si può parlare di uno specifico Terroir, ovvero di una perfetta simbiosi fra VITIGNO - SUOLO - CLIMA - TRADIZIONE, veri cardini per la produzione di un grande vino.

Vitigno

Il vitigno Bellone ha buona vigoria e resiste bene ai periodi siccitosi, garantendo qualità ed equilibrio. Il grappolo ha forma conico-cilindrica e acini sferoidali con buccia molto spessa di colore giallo dorato. La costante brezza marina contribuisce a raggiungere la piena maturazione, dove ottima concentrazione zuccherina ed elevata acidità contribuiscono ad esaltare la forte mineralità. La raccolta avviene a fine settembre.

Vinificazione

La vinificazione avviene in due fasi: macerazione sulle bucce per favorire l’estrazione degli aromi, che restituiscono così le caratteristiche pedoclimatiche del territorio anziate. Dopo la pressatura soffice, segue la fermentazione spontanea con lieviti indigeni, che si protrae per circa 10/12 gg. ad una temperatura di 18/20° C.

Esame organolettico

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Vino solare con sentori di frutta esotica ben matura, come mango e papaya, contrapposti ad una consistente acidità che rende questo vino idoneo a lunghi affinamenti in bottiglia. In bocca risulta molto ampio, ricco e persistente, con leggere sfumature floreali e speziate. Si distingue per la sua pronunciata sapidità e mineralità. Retrogusto molto lungo e persistente.

Abbinamenti suggeriti

“Minestra di Sgavajone”: tipica minestra in brodo dei pescatori di Anzio. Questa tipologia autoctona di pesce, spesso non commerciabile, veniva consumata in famiglia.

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di Sgavajoni, 100 gr. di spaghetti, 3 litri d’acqua, 2 spicchi d’aglio, 100 gr. di pomodorini freschi, 2 ciuffi di prezzemolo, sale e olio extra vergine d’oliva q.b.

Mettere a bollire gli Sgavajoni per due ore; a parte preparare un leggero soffritto di olio, aglio senz’anima, sale, peperoncino tritato finemente, pomodorini e lasciar andare fino ad appassimento di quest’ultimi; togliere l’aglio, passare tutto al setaccio e mettere da parte. Al completo sfaldamento del pesce, passare il tutto allo chinois, avendo cura di schiacciare bene l’intera massa spinosa.

Una volta ottenuta l’acqua di pesce, mischiarla con il pomodoro, aggiungere poco a poco pezzetti di “Sgavajoni” spinati in precedenza e mettere a bollire; quindi aggiungere gli spaghetti spezzati a mano e finire il tutto con prezzemolo fresco finemente tritato.

CASALE DEL GIGLIO®



ANTHIUM
Bellone
LAZIO BIANCO IGT

Bottiglia da 1,5 lt

CASALE DEL GIGLIO®



Palazzo del principe apostolico Casale del Giglio del Lazio



RADIX

Bellone

LAZIO BIANCO IGT

Cenni storici

Bellone, varietà antichissima, già nota in epoca romana e citata da Plinio come “uva pantastica”, conosciuta anche come “uva pane”, non si sa bene se per via della sua buccia spessa e consistente o perché i contadini erano soliti mangiarla col pane. È conosciuta e coltivata quasi esclusivamente nella Regione Lazio, a partire dai Castelli Romani fino ai Monti Lepini, includendo anche l'area litorale di Anzio e Nettuno; i vecchi contadini solevano ripetere che il più buon Bellone viene sul mare. Vitigno molto vigoroso, preferisce suoli di medio impasto-sabbiosi, ben drenati ma freschi, come quelli intorno alla città di Anzio.

Uvaggio e vinificazione

Bellone 100%. La macerazione avviene a temperatura ambiente (18°-20°C.), in tonneaux (botti da 400 litri) messi in piedi e aperti in alto, onde poter ottenere una forte estrazione dalle bucce. La fermentazione alcolica a contatto con le bucce a temperatura ambiente dura circa due giorni, dopodiché ha luogo la pressatura soffice. Grazie a lieviti indigeni, la fermentazione alcolica ha una durata di circa due settimane in tonneaux, dove poi il Bellone resta a contatto con le fecce nobili per circa due anni, senza svolgimento della malolattica.

Al termine di tale periodo, è previsto un passaggio in “Anfora” per nove mesi dove il Bellone potrà “respirare”, recuperando, molto lentamente, piccole porzioni di ossigeno, che gli restituiranno un equilibrio perfetto. Dopo essere stato illimpidito dal lievito, viene messo in bottiglia, dove affina per almeno sei mesi.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino carico, brillante, tendente al dorato. Il naso è intenso e persistente, con note di fiori gialli e aromi mediterranei, pesca e frutti esotici. In bocca è pieno, centrale e persistente, grazie alla buona sapidità e pronunciata mineralità; si avvertono sentori mentolati e resinosi dovuti all'evoluzione del tannino. È un vino complesso ma insieme di ottima beva, destinato a grande longevità.

Abbinamento suggerito

Spaghettoni con gamberi rossi, oppure tagliolini alle capesante o diversamente baccalà con capperi e olive.



CASALE DEL GIGLIO®



Albìola

LAZIO ROSATO IGT

Cenni storici

Prende il nome dalla città Rutula o Volsca che, prossima ad Ardea, era annoverata da Plinio il Vecchio tra le 53 comunità che costituivano l'Antico Lazio.

Albìola 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.

Uvaggio e vinificazione

L'Albìola è un rosato prodotto prevalentemente con uve di Syrah (85%) ed una frazione di uve di Sangiovese (15%)*.

Viene ottenuto secondo la tecnica del "saignée" ovvero del salasso, che consiste nel drenare dal vinificatore, dopo una fase di macerazione a freddo sulle bucce (8-10° C.), una parte di mosto, che viene poi fatto fermentare a parte.

La fermentazione avviene a circa 18° C. e si protrae per 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox.

Ne scaturisce un rosato molto ricco, di grande carattere, con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati, ma dalla struttura che si avvicina a quella di un rosso.

Esame organolettico

Rosato deciso con sfumature viola; bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa. In bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato.

Abbinamento suggerito

Ideale con una zuppa di mare al pomodoro fresco oppure con affettati misti.



*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

CASALE DEL GIGLIO®



Merlot

LAZIO IGT

Cenni storici

Il Merlot è originario di Bordeaux. Fu introdotto in Agro Pontino negli anni Trenta dai coloni Veneti che bonificarono le Paludi Pontine e nel 1966 gli fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata. Mai opportunamente valorizzato in passato, lo è stato, invece, successivamente, grazie al progetto di ricerca e sperimentazione "Casale del Giglio", avviato nel 1985, che ha saputo individuare per questa varietà, la combinazione più idonea fra portainnesti, cloni e forma di allevamento, al fine di ottenere uve di alta qualità.

Uvaggio e vinificazione

È un Merlot in purezza ottenuto, a seconda delle annate, con diverse tecniche di vinificazione per garantirne una costanza qualitativa.

La vinificazione può avvenire in rosso tradizionale con rimontaggi e "délestage"*, al fine di ossigenare il mosto in fermentazione, favorendo una maggior stabilità del colore e dei tannini, rendendoli morbidi e vellutati. In alternativa, utilizzando la tecnica del cappello sommerso, si possono compiere macerazioni più lunghe (15-20 giorni), ottenendo, così, vini di maggior struttura e durata.

Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce sgrondanti avviene solo per gravità, il nuovo vino viene messo in serbatoi di acciaio inox dove compie la fermentazione malolattica. Successivamente matura in piccoli fusti di rovere per 8-12 mesi e viene affinato in bottiglia per circa 180 giorni.

Esame organolettico

Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio, evidenziando struttura e morbidezza.

Abbinamento suggerito

Bucatini all'Amatriciana.

* Délestage (vedi scheda Petit Verdot)



CASALE DEL GIGLIO®



Shiraz

LAZIO IGT

Cenni storici

Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Châteauneuf-du-Pape.

A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney.

Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985.

Uvaggio e vinificazione

Syrah 100%, da uve che hanno raggiunto uno stato ottimale di maturazione. Macerazione a freddo per due giorni a circa 10° C. per favorire una maggior estrazione sia degli aromi tipici del vitigno, sia del colore. Vinificazione in rosso con periodiche follature (2-3 al giorno) per garantire un maggior tenore in estratti e tannini.

La fermentazione tumultuosa prosegue per 10-12 giorni alla temperatura di 26-28° C. con il susseguirsi di alcuni "délestage"*; soprattutto nelle prime fasi di vinificazione. Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Abbinamento suggerito

Trancio di tonno alla griglia.

* Délestage (vedi scheda Petit Verdot)



CASALE DEL GIGLIO®



Shiraz
LAZIO IGT

Bottiglia da 0,375 lt

CASALE DEL GIGLIO®



Vino del mondo spirituale Casale del Giglio del Lazio



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®



MATIDIA
Cesanese
LAZIO ROSSO IGT

Cenni storici

Prende il nome da Matidia, nobildonna romana, appartenente alla dinastia degli Antonini, che ebbe il titolo di "Augusta". Fu nipote dell'imperatore Traiano e suocera dell'imperatore Adriano. Alla sua morte nel 119 d.c., Adriano ne pronunciò l'orazione funebre e la divinizzò. Le sue statue erano presenti in tutto l'Impero. Le fu dedicato un tempio nel Campo Marzio a Roma, che doveva corrispondere all'attuale chiesa di Santa Maria in Aquiro in Piazza Capranica, luogo storico, molto caro alla Famiglia Santarelli in quanto lì ebbe inizio la loro attività di mercanti del vino.

Uvaggio e vinificazione

Matidia è prodotto esclusivamente con uve di Cesanese provenienti da un vigneto di 30 anni a cordone speronato in gestione nella zona di Olevano Romano. Terreno calcareo vulcanico con esposizione ad est a 500 metri s.l.m. Vendemmia ad autunno inoltrato, inizio ottobre. Fermentazione sulle bucce molto lunga, circa tre settimane, con macerazione a freddo prefermentativa per 6/7 giorni a 8° C alla quale segue fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi e follature.

Dopo la svinatura, l'affinamento avviene parte in acciaio e parte in legno di tonneaux per circa 12 mesi.

Esame organolettico

Note tipiche del vitigno con sentori di marasca e leggera speziatura, mantiene una buona freschezza e tannini integri, al palato fine ed elegante. Si cercano la finezza, l'eleganza ed anche la longevità, senza voler esaltare le note di frutta matura o eccessiva grassenza al palato. Molto sapido e minerale, persistente e profondo, di sicura attitudine all'invecchiamento.

Abbinamento suggerito

Con gli "Gnocchi Ricci di Amatrice" al ragù di castrato e costine di maiale.



CASALE DEL GIGLIO®



MATIDIA
Cesanese
LAZIO ROSSO IGT

Bottiglia da 1,5 lt

CASALE DEL GIGLIO®



Palazzo del marchese marchese Casale del Giglio di Roma



Tempranijo

LAZIO IGT

Cenni storici

Il Tempranillo è un vitigno di origine spagnola coltivato nella Ribera del Duero e in Rioja. Varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ventilato ed ai terreni freschi e profondi, come quelli di Casale del Giglio, nella zona denominata "Valle" (anticamente "Riserva Bottacci"), dove il nostro "Tempranijo" ha trovato l'ambientazione ideale. Queste condizioni ottimali consentono di raggiungere una maturazione fenolica completa e un grande equilibrio corpo - frutto.

Uvaggio e vinificazione

Tempranillo 100%. Ottenuto da uve che hanno raggiunto un grado di maturazione piuttosto avanzato, talvolta con leggero appassimento in pianta.

La vinificazione ha inizio con una macerazione a freddo per due giorni a 10° C., al fine di favorire una maggior estrazione degli aromi dalle bucce.

Fermentazione spontanea e molto lenta che parte da 16° C. fino ai 24° C. per una durata di circa 15/18 giorni, con cappello sommerso e "délestage"* periodici per ossigenare i lieviti. Una ulteriore fase di macerazione avviene sulle bucce, post fermentazione, per altri 12/15 giorni, per estrarre la maggior quantità possibile di tannini, visto che è una varietà con tannini tendenzialmente molto dolci e mai in eccesso.

Affinamento in tonneau di ciliegio solo per una piccola frazione che varia dal 15 al 20% del totale, a seconda dell'annata, mentre la rimanente parte viene conservata in serbatoi di acciaio inox.

Esame organolettico

Colore molto intenso con sentori fruttati di lampone, ribes nero e aromi di sottobosco, avvolti da una nota dolce di marasca matura. Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, esaltate da una consistente presenza di tannini molto dolci. Al retrogusto lungo e persistente, si adatta bene a lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamento suggerito

"Tiella di Polpo" di Gaeta (LT), specialità gastronomica tipica del nostro Territorio. Come vuole la tradizione, si tratta di una pizza ripiena di prodotti di Terra o di Mare. Nasce come piatto unico gradito a contadini e pescatori, per disporre di una pietanza che si conservasse per diversi giorni.

Si racconta che nel Settecento i Borbone della Real Casa delle Due Sicilie ne fossero

* Délestage (vedi scheda Petit Verdot)

CASALE DEL GIGLIO®



Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT

Cenni storici

Vitigno di origine bordolese principalmente coltivato nelle zone del Médoc. È senz'altro una delle varietà più rinomate al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità.

Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi.

Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità, pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir di provenienza.

Uvaggio e vinificazione

Prodotto esclusivamente da uve di Cabernet Sauvignon, selezionando quelle più mature, con basse rese per ceppo. Vinificazione in rosso con follature durante la fase di macerazione, al fine di estrarre colore insieme a gran parte delle sostanze polifenoliche.

Ultimata la fermentazione tumultuosa, il nuovo vino viene mantenuto a contatto con le bucce ancora per alcuni giorni, per favorire l'estrazione dei tannini più minuti grazie alla presenza dell'alcool.

Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in serbatoio.

Raggiunta così la stabilità biologica, si provvede a farlo maturare in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 8-12 mesi.

Esame organolettico

Si presenta di color rubino intenso, con profumo di lampone, ciliegia nera, cassis, sentori balsamici di ginepro, muschio e sottobosco. In bocca è elegante, morbido e ricco, con finale complesso.

Abbinamento suggerito

Pecorino Romano di media stagionatura, non salato.



CASALE DEL GIGLIO®



Madreselva

LAZIO ROSSO IGT

Cenni storici

A differenza della varietà Merlot già presente nell'Agro Pontino, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot rappresentano i primi tangibili riscontri dell'attività di sperimentazione viticola, iniziata nel 1985, che ne ha dimostrato il positivo adattamento al microclima pontino. "Madreselva" prende il nome da una pianta rampicante silvestre a portamento sinuoso con fiori formati da grappoli di campanule multicolori, che riempiono di profumi il sottobosco della plaga pontina.

Uvaggio e vinificazione

È un assemblaggio in parti uguali di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. Le uve componenti il Madreselva vengono raccolte in piena maturazione, ma in epoche diverse. Quelle di Merlot maturano a metà settembre, mentre le uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot sono piuttosto tardive.

La vinificazione in rosso di ciascuna varietà del blend ha un procedimento diverso, come descritto nelle schede dei vini varietali, che precedono.

Terminata la fermentazione, i vini vengono posti in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi, durante i quali si susseguono i necessari travasi.

Segue l'assemblaggio nelle proporzioni suddette.

L'affinamento in bottiglia dura 8-12 mesi.

Esame organolettico

Rosso rubino luminoso di intensa concentrazione; il bouquet ha toni molto maturi di visciole e di marasche in confettura, su sfondo balsamico. In bocca è di notevole equilibrio e persistenza, con tannini vellutati e ritorno sulle note fruttate e balsamiche.

Abbinamento suggerito

Coda alla Vaccinara.



CASALE DEL GIGLIO®



Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

Cenni storici

Il nome "Mater Matuta" deriva dall'antica divinità italica, dea dell'aurora, protettrice della vita nascente e della fertilità. Il culto di questa divinità era assai diffuso nell'Italia Centrale e le fu dedicato il famoso tempio dell'antica città di "Satricum", presso Le Ferriere (Latina).

Uvaggio e vinificazione

Syrah (85%) e Petit Verdot (15%)*. Le uve per entrambe le varietà vengono raccolte in ottimo stato di maturazione, talvolta leggero appassimento per il Syrah. La vinificazione prevede per i due vitigni tecniche diverse. Il Syrah fermenta con lieviti indigeni secondo la tecnica del cappello sommerso per un periodo di 18-20 giorni, durante i quali avvengono periodici "délestage" soprattutto nelle fasi iniziali. Il Syrah conferisce così al Mater Matuta complessità e carattere, con tannini dolci e profumi intensi di marasca e spezie. Per il Petit Verdot invece, la vinificazione avviene mediante l'uso di follatori che consentono la massima estrazione di tannini e sostanze polifenoliche.

Nasce così un Petit Verdot di grande corpo e struttura che ben si presta a lunghi invecchiamenti.

Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce avviene solo per gravità, i vini vengono messi separatamente in barriques nuove per 22-24 mesi. Segue un ulteriore affinamento di 10-12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rubino cupo, densissimo; al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani, viola e marasca matura. Emerge, infine, una forte speziatura di coriandolo, noce moscata e cannella. Bocca che avvolge e seduce grazie ad una trama tannica perfetta e ad una ben integrata freschezza. Finale fruttato e persistente.

Abbinamento suggerito

Provola di latte di Bufala 100%, affinata dall'azienda per 4-5 mesi nelle proprie vinacce fresche di Syrah.



CASALE DEL GIGLIO®



Mater Matuta
LAZIO ROSSO IGT

*Magnum 1,5 lt.
in cassetta di legno*

CASALE DEL GIGLIO®



Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT

*Magnum 3 lt.
in cassetta di legno*

CASALE DEL GIGLIO®



Paese del mondo grande Casale del Giglio del Lazio



Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA

*(frazioni, variabili
in funzione dell'annata)

Cenni storici

Il nome Aphrodisium proviene da un villaggio appartenente alle antichissime comunità laziali dell'attuale Agro Pontino, in provincia di Latina, dove sorgeva un tempio dedicato ad "Afrodite Marina", protettrice dei naviganti.

Uvaggio e vinificazione

Blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano*. La vendemmia tardiva cade in epoche diverse a seconda delle varietà: si arriva a fine ottobre per il Petit Manseng, al fine di ottenere uve ben appassite, disidratate dalla brezza marina. La concentrazione zuccherina delle uve raggiunge in media i 30-32° Babo, pari a circa 18° di alcool potenziale. Le uve vengono raccolte in cassette da 10 kg e poste integre in pressa per poter estrarre delicatamente solo la parte più concentrata del succo, priva di parti solide, con una resa di uva in mosto di appena il 30%.

La fermentazione avviene spontaneamente in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura intorno ai 18° C.

Esame organolettico

Si presenta di colore giallo oro; naso fresco e floreale (fiori di pesco e arancio) con note di buccia d'uva e pesca sciropata, poi agrumi e miele. In bocca è un nettare, ma non manca di freschezza e nobiltà espressiva. Dolce, avvolgente e lungo il finale, con nota minerale.

Abbinamento suggerito

Con dolci di pasta frolla, ad esempio crostata fatta in casa con confettura di albicocca o agrumi.



CASALE DEL GIGLIO®



GRAPPA DI
Shiraz

Dettagli tecnici

Grappa ottenuta da vinacce fresche di Syrah dell'azienda, accuratamente selezionate e prontamente distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. All'olfatto presenta sentori primari tipici del vitigno (frutti di bosco e spezie) ed al gusto è calda, avvolgente e di grande carattere.

Distillazione

Distilleria Pilzer di FAVER (TN)

CASALE DEL GIGLIO®



Tratto dal manuale operaio Casale del Giglio alla Faver



GRAPPA DI
Petit Manseng

Dettagli tecnici

Nasce dalle vinacce fresche del nostro Petit Manseng, selezionate con grande cura e distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria.

Si distingue all'olfatto per la forte aromaticità che proviene dalla ricca riserva della sua spessa buccia.

Al gusto denota la sua vena minerale e sapida.

Distillazione

Distilleria Pilzer di FAVER (TN)

CASALE DEL GIGLIO®



Reale del mondo spiriti Casale del Giglio s.p.a.



GRAPPA DI
Petit Verdot

Dettagli tecnici

Questa grappa invecchiata nasce dalle nostre vinacce di Petit Verdot, distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria.

Il legno esalta la nota speziata del vitigno ed il tempo ne modella le asperità, fondendo i primari profumi freschi e speziati con quelli vanigliati, tipici dell'evoluzione in barrique. Il colore è ambrato come si conviene ad una grappa maturata in botte per alcuni anni.

Distillazione

Distilleria Pilzer di FAVER (TN)

CASALE DEL GIGLIO®



Stile del mondo spiriti Casale del Giglio di Faver



Olio Extra Vergine di Oliva

Dettagli tecnici

Nei nostri Uliveti, da varietà Sant'Agostino, Itrana e Frantoio, nasce l'Extra Vergine Casale del Giglio.

All'olfatto si caratterizza per la sua complessità e il suo fruttato medio.

I sentori di erba e mandorla verde si accompagnano a gradevoli note di cardo e pomodoro, presenti anche al gusto.

Si percepiscono inoltre toni balsamici e richiami ad erbe aromatiche, in equilibrio con l'amaro ed il piccante.

CASALE DEL GIGLIO®



Uliveto del mondo antico, Casale del Giglio, Itrana

