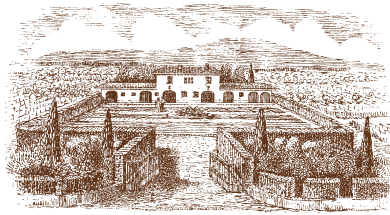


CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

DOSSIER

“CASALE DEL GIGLIO”

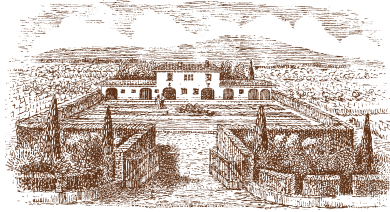
- **Potenzialità di un Nuovo Mondo**
- **Progetto di Ricerca e Sperimentazione**
- **Vino & Salute**
- **Schede tecniche (N. 14)**
- **Riconoscimenti ufficiali**
- **Cartina stradale**

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

UFFICIO VENDITE: VIA AVENTINA, 32 - 00153 ROMA - TEL. 06.57.45.717 - FAX 06.57.28.90.40 - e-mail: roma@casaledelgiglio.it
INTESTAZIONE E SEDE: STRADA CISTERNA - NETTUNO Km. 13 - 04010 LE FERRIERE (LATINA) - e-mail: info@casaledelgiglio.it
TEL. 06.9290.2530 - FAX 06.9290.0212

P. IVA 00142410596 - CAP. SOC. 2.704.000 i.v. - C.C.I.A.A. LATINA N. 41220 - ISCR. TRIB. LATINA - REG. SOC. N. 2140
www.casaledelgiglio.it

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

POTENZIALITA' DI UN NUOVO MONDO

L'Azienda Agricola "Casale del Giglio", fondata nel 1968 da Berardino Santarelli, sita in provincia di Latina, località Le Ferriere, ha avviato sin dal 1985 un progetto di ricerca e sperimentazione, denominato appunto "Casale del Giglio", a favore della viticoltura dell'Agro Pontino.

Questo territorio, a suo tempo paludoso, è stato bonificato negli anni Trenta e rappresenta rispetto ad altre zone del Lazio e Regioni d'Italia, anche dal punto di vista vitivinicolo, un mondo del tutto nuovo.

Prendendo spunto da ciò una équipe di esperti di alta qualificazione universitaria, che opera tuttora in seno al progetto in questione, ha sviluppato una serie di prove sperimentali ad ampio spettro, tese all'incremento qualitativo della produzione, basate sull'analisi dell'ecosistema viticolo di partenza e sulle sue possibilità evolutive.

I modelli viticoli cui si ispirano queste ricerche sono principalmente quelli sviluppati secondo i canoni della viticoltura internazionale dei paesi del Nuovo Mondo.

Il programma di sperimentazione non è limitato soltanto allo studio viticolo, ma interessa tutte le varie fasi di produzione attraverso opportune microvinificazioni.

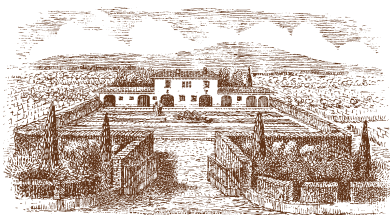
Tale progetto vuole anche dimostrare che le potenzialità qualitative del territorio dell'Agro Pontino non sono state finora interamente colte.

Lo sviluppo futuro della viti-vinicoltura d'Italia non risiede soltanto nel consolidamento dell'immagine di zone di grande tradizione, ma anche nell'ottenere, con scelte viticole ed enologiche appropriate, produzioni di alto livello nel giusto rapporto qualità-prezzo, in territori fino ad ora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale qualitativo.

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

UFFICIO VENDITE: VIA AVENTINA, 32 - 00153 ROMA - TEL. 06.57.45.717 - FAX 06.57.28.90.40 - e-mail: roma@casaledelgiglio.it
INTESTAZIONE E SEDE: STRADA CISTERNA - NETTUNO Km. 13 - 04010 LE FERRIERE (LATINA) - e-mail: info@casaledelgiglio.it
TEL. 06.9290.2530 - FAX 06.9290.0212

P. IVA 00142410596 - CAP. SOC. 2.704.000 i.v. - C.C.I.A.A. LATINA N. 41220 - ISCR. TRIB. LATINA - REG. SOC. N. 2140
www.casaledelgiglio.it



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

PROGETTO DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE

L'Azienda Agricola "Casale del Giglio" (fondata nel 1968 dal Dr. Bernardino Santarelli) sita in provincia di Latina, località Le Ferriere - Borgo Montello, da anni produttrice di vino nel comprensorio DOC di Aprilia, ha avviato sin dal 1984 un progetto di ricerca e sperimentazione, denominato appunto "Casale del Giglio", a favore della viticoltura dell'Agro Pontino.

Il progetto è stato autorizzato dalla Regione Lazio - Assessorato Agricoltura. Collaborano a questa iniziativa il Prof. Attilio Scienza, dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Milano, il Prof. Francesco Spagnoli, dell'Istituto Agrario Provinciale San Michele all'Adige (TN), il Prof. Antonio Piracci dell'Istituto Sperimentale dell'Enologia di Asti, della relativa sede periferica all'epoca Velletri, poi Barletta (BA) ed ora Gaiole (SI) ed il Prof. Angelo Costacurta dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (TV).

L'equipe di esperti che opera tuttora in seno al progetto in questione, ha sviluppato sin dall'inizio una serie di prove sperimentali tese all'incremento qualitativo della produzione, basate sull'analisi dell'ecosistema viticolo di partenza e sulle sue possibilità evolutive.

Il programma di sperimentazioni non è limitato soltanto allo studio viticolo, ma interessa tutte le varie fasi della lavorazione del vino attraverso opportune microvinificazioni.

I modelli viticoli cui si ispirano queste ricerche sono principalmente quelli della zona di Bordeaux e della California (regioni esposte all'influenza del mare come l'Agro Pontino).

Oltre all'introduzione di nuovi vitigni di origine francese (ormai internazionali) si è posta anche particolare attenzione alla riscoperta di quelli autoctoni di province e regioni limitrofe (come ad esempio Bombino, Cesanese, Greco, Fiano ecc.).

E' emblematico che proprio in una zona come quella dell'Agro Pontino, considerata dai più quasi irrilevante dal punto di vista qualitativo nella produzione vinicola, si stiano conducendo sperimentazioni di grande importanza per la vitivinicoltura regionale. Tra questi l'abbandono dei vitigni consueti a favore di altri ad elevato potenziale qualitativo (scelta questa dettata anche da ricerche condotte relativamente alla selezione clonale) e la sostituzione del tendone a favore di forme d'allevamento che privilegino la qualità e non la quantità, con densità superiori ai 3.000 ceppi per ettaro.

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

UFFICIO VENDITE: VIA AVENTINA, 32 - 00153 ROMA - TEL. 06.57.45.717 - FAX 06.57.28.90.40 - e-mail: roma@casaledelgiglio.it
INTESTAZIONE E SEDE: STRADA CISTERNA - NETTUNO Km. 13 - 04010 LE FERRIERE (LATINA) - e-mail: info@casaledelgiglio.it
TEL. 06.9290.2530 - FAX 06.9290.0212

P. IVA 00142410596 - CAP. SOC. 2.704.000 i.v. - C.C.I.A.A. LATINA N. 41220 - ISCR. TRIB. LATINA - REG. SOC. N. 2140
www.casaledelgiglio.it

I primi risultati di queste sperimentazioni sono rappresentati dai premianti riconoscimenti ottenuti direttamente dalla "Casale del Giglio" in sede di Comunità Europea, con l'autorizzazione ad impiantare in provincia di Latina i nuovi vitigni, quali vitigni raccomandati di:

1) CHARDONNAY (bianco)

Reg. CEE n. 2218/90 del 30/07/1990 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. L 202 del 31/07/1990

2) CABERNET SAUVIGNON (rosso)

Reg. CEE n. 3255/94 del 19/12/1994 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. L 346 del 31/12/1994

3) PETIT VERDOT (rosso)

Reg. CEE n. 3255/94 del 19/12/1994 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. L 346 del 31/12/1994

4) SYRAH (rosso)

Reg. CEE n. 3255/94 del 19/12/1994 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. L 346 del 31/12/1994

5) SAUVIGNON (bianco)

Reg. CEE n. 1914/96 del 03/10/1996 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. L 252 del 04/10/1996

Tenuto conto che l'iter per l'autorizzazione di ogni singolo nuovo vitigno prevede almeno cinque anni di documentata attività sperimentale oltre al defatigante percorso amministrativo - burocratico (attraverso: Settore Decentrato Agricoltura Latina, Assessorato Regionale Agricoltura Lazio, Ministero Risorse Agricole ed infine la CEE), si evince che il lavoro svolto ha richiesto notevole impegno.

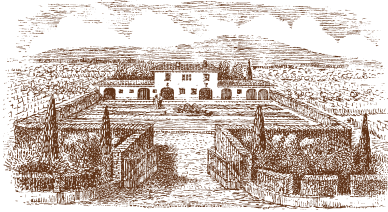
Dal 1985 ci sono voluti quasi vent'anni per riconvertire (in base ai riscontri sperimentali) da tendone a filare circa 110 ettari su 138 complessivi, pari al 80% circa.

In tal modo le rese per ettaro sono state più che dimezzate, ottenendo una resa media per ceppo di 2 - 3 kg. d'uva.

Tale progetto vuole anche dimostrare che le potenzialità qualitative del territorio dell'Agro Pontino non sono state finora interamente colte a causa di una limitata conoscenza tecnico-scientifica da parte del viti-vinicoltore locale, che necessita probabilmente di una migliore informazione mirata.

Lo sviluppo futuro della viti-vinicoltura d'Italia non risiede soltanto nel consolidamento dell'immagine di zone che forniscono vini di altissimo lignaggio, ma anche nel trasformare, con scelte viticole ed enologiche appropriate, le produzioni di regioni, fino ad ora poco conosciute dal punto di vista del loro potenziale qualitativo.

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

VINO & SALUTE

Una ricerca inglese pubblicata da NATURE conferma

UN BICCHIERE DI ROSSO FA DAVVERO BUON SANGUE

Roma - Scoperto il segreto del vino rosso e dei meccanismi cellulari nascosti dietro il detto: "vino rosso fa buon sangue". Secondo una ricerca condotta in Gran Bretagna e pubblicata oggi su Nature, il merito dell'azione benefica che un bicchiere di vino rosso al giorno può esercitare su vene e arterie si deve ai polifenoli. Contenuti, in gran quantità nella buccia dell'uva nera, i polifenoli agiscono bloccando la produzione dell'endotelina 1, una molecola che provoca il restringimento dei vasi sanguigni e che, per questo motivo, viene considerata un fattore chiave nella comparsa di malattie coronariche. I polifenoli, secondo i ricercatori del gruppo di Roger Corder della London School of Medicine, sono così potenti che anche un consumo moderato di vino rosso può dare benefici.

Articolo apparso su "LA REPUBBLICA" Venerdì 21 Dicembre 2001
in Cronaca a pag. 27

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

UFFICIO VENDITE: VIA AVENTINA, 32 - 00153 ROMA - TEL. 06.57.45.717 - FAX 06.57.28.90.40 - e-mail: roma@casaledelgiglio.it
INTESTAZIONE E SEDE: STRADA CISTERNA - NETTUNO Km. 13 - 04010 LE FERRIERE (LATINA) - e-mail: info@casaledelgiglio.it
TEL. 06.9290.2530 - FAX 06.9290.0212

P. IVA 00142410596 - CAP. SOC. 2.704.000 i.v. - C.C.I.A.A. LATINA N. 41220 - ISCR. TRIB. LATINA - REG. SOC. N. 2140
www.casaledelgiglio.it



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

CHARDONNAY, SAUVIGNON e TREBBIANO GIALLO un terzo ciascuno circa (percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata).

CENNI STORICI:

Si può seguire la storia della antica città di "Satricum" fin dal XIV secolo a.C., all'età del Bronzo medio e recente. Le tracce di capanne più antiche risalgono al IX secolo a.C. ed erano organizzate in villaggio con un luogo di culto al centro, situate sull'altura presso il fiume Astura che più tardi doveva diventare l'acropoli della città, dove si trova l'attuale borgo Le Ferriere.

Satricum, per la sua particolare posizione rappresentava un punto cruciale di nodi stradali, crocevia tra l'Etruria e l'Italia meridionale colonizzata dai Greci, godendo anche di tutti i vantaggi derivanti dal fiorente commercio marittimo attraverso il fiume Astura che era navigabile fino al mare. Questo costituiva dopo il Tevere e l'Aniene la terza via fluviale del Lazio primitivo. L'alto grado culturale di Satricum soprattutto nel campo dell'architettura dei templi, fra cui il più famoso era quello dedicato alla antica divinità italica "Mater Matuta" (dea dell'aurora), tradisce sia l'influenza etrusca che greca. I primi abitanti di Satricum furono i Latini. Nel 600 a.C. la città passò sotto il dominio etrusco. Successivamente nel 448 a.C. venne conquistata dai Volsci, popolo proveniente dalla valle del Liri. Nel 346 a.C. Satricum fu espugnata dai Romani.

Le distruzioni delle guerre che si erano succedute non lambirono il tempio di "Mater Matuta" che rimase un venerato luogo di culto dell'Italia Centrale.

L'importanza dell'antica città di Satricum va dunque considerata come risultato di processi storici caratterizzati da confluenze di culture diverse.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Assemblaggio in parti uguali circa di Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano Giallo. Le uve vengono raccolte ad iniziale stato di maturazione in modo da mantenere inalterata freschezza ed aromi. Dopo attenta selezione, le uve sono vinificate con spremitura soffice, separando il mosto fiore dalle parti solide. La fermentazione è a temperatura controllata, lenta ma continua, e si protrae per circa 15 giorni. Dopo normali travasi, il nuovo vino completa il suo processo di maturazione in serbatoi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.



ENOLOGO:	Paolo Tiefenthaler
UVE:	CHARDONNAY (100%)
DESCRIZIONE:	<p>E' prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari con elevata fittezza (oltre 3.000 ceppi per ettaro), basse rese per ceppo, che consentono di ottenere una buona struttura e profumi intensi e tipici del vitigno. Lo Chardonnay grande vitigno che concorre alla produzione dei più famosi vini bianchi del mondo, è originario di quella illustre regione vitivinicola francese che è la Borgogna.</p> <p>E' stato introdotto con successo in Agro Pontino in provincia di Latina dopo una favorevole verifica sperimentale, arricchendo la base ampelografica tradizionale della zona.</p>
DETTAGLI TECNICI DI VINIFICAZIONE:	<p>La vendemmia cade solitamente nei primissimi giorni di settembre e grazie alle basse rese per ceppo, si ottengono al contempo un buon tenore di acidità ed un ottimo grado di maturazione. Dopo un'accurata pressatura soffice delle uve e conseguente attenta selezione del mosto fiore, si passa alla fase più delicata: la fermentazione. Di particolare importanza risultano la temperatura di processo nonchè l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione si sviluppa nel giro di 6-8 giorni senza subire alcun rallentamento nè accelerazione onde evitare la formazione di composti secondari dannosi per le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Terminata questa fase il nuovo vino viene portato a bassa temperatura per evitare la fermentazione malolattica. La sua conservazione prosegue in tal modo, sostando sui propri lieviti per circa 3-4 mesi. Seguono poi travasi e stabilizzazione fisico-dinamica prima dell'imbottigliamento previsto in primavera.</p>

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

SAUVIGNON (100%)

DESCRIZIONE:

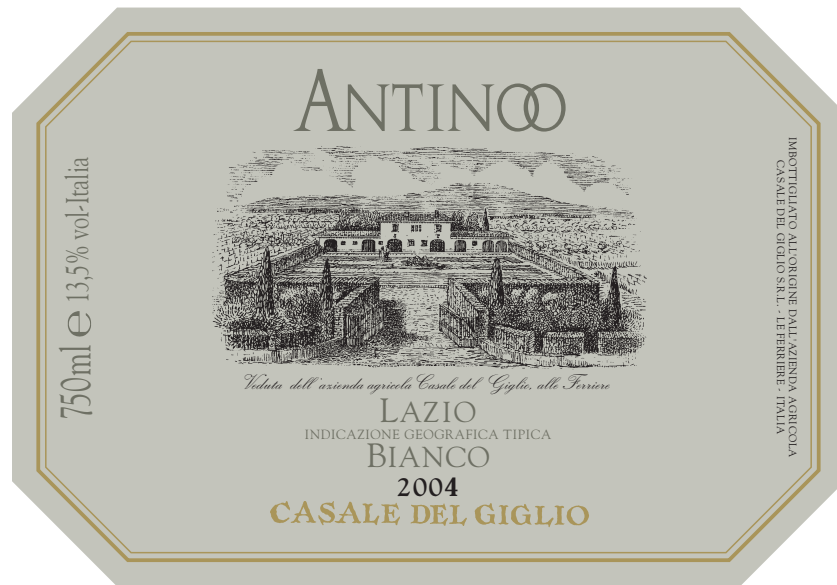
E' prodotto esclusivamente da uve Sauvignon coltivate a filari con elevata fittezza (oltre 3.000 ceppi per ettaro), basse rese per ceppo, che esaltano il profumo di ortica e peperone tipico del vitigno.

Varietà che ama forme di allevamento che non esponano i grappoli alla diretta luce del sole in quanto esso é caratterizzato da aromi fotolabili che si ossidano facilmente. A tal fine viene coltivato a cortina semplice onde riuscire a conservare la sua tipicità. E' stato introdotto con successo in Agro Pontino in provincia di Latina dopo una favorevole verifica sperimentale, arricchendo la base ampelografica tradizionale della zona.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

La vendemmia cade solitamente nei primi giorni di settembre, così da preservare un buon tenore di acidità delle uve, assicurando al contempo una buona maturazione evitando di ottenere un eccessivo sentore vegetale. In seguito ad una accurata pressatura soffice ed una scrupolosa selezione del mosto fiore, si induce molto celermente la fermentazione alcolica del mosto con lieviti selezionati al fine di conservare tutte le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Terminata questa fase il nuovo vino viene abbassato ad una temperatura di 8 gradi C. onde evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

Seguono i necessari travasi, la stabilizzazione fisico-proteica e la messa in bottiglia, prevista per la primavera.



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

CHARDONNAY per due terzi e VIOGNIER
(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

CENNI STORICI:

Nel dicembre 1907 in località Torre del Padiglione, a breve distanza dall'azienda agricola Casale del Giglio, fu rinvenuto il bassorilievo di "Antinoo", giovane greco della Bitinia di straordinaria bellezza tipicamente ellenica, 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.

La scultura è oggi custodita presso la CARIPLO di Roma (agenzia 13), che ne è la legittima proprietaria.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Le uve dopo continui controlli qualitativi, vengono raccolte evitando l'ammontamento e trasportate in cantina dove viene effettuata una pressatura soffice a cui segue una chiarifica statica senza uso di coadiuvanti semplicemente abbassando la temperatura onde evitare un rapido avvio della fermentazione in modo tale da illimpidire i mosti senza tuttavia diminuirne il corpo.

Dopo circa 16-20 ore il mosto viene inoculato con lievito selezionato e poi messo in barrique dove compie sia la fermentazione alcolica (a 22 gradi C. circa in locale termocondizionato) che la fermentazione malolattica. E' bene precisare che durante questo periodo (che va da metà settembre sino a fine marzo) si susseguono dei periodici "battonage" per mettere in sospensione i lieviti e favorire sia il completamento della fermentazione, sia fenomeni di polimerizzazione fra vino e legno.

L'Antinoo prosegue la sua permanenza in barrique per complessivi 6-8 mesi, durante i quali si succedono dei travasi e dei controlli analitici.

Viene poi avviato alle normali tecniche di stabilizzazione prima di essere imbottigliato.

Segue un periodo di affinamento in bottiglia in ambiente termocondizionato per un periodo variabile dai 6 ai 12 mesi.

Per ottenere vini idonei alla maturazione in barrique è necessario avere basse rese per ettaro, nonchè uve particolarmente sane e ben mature atte alla produzione di vini strutturati che ben resistano e contrastino la barrique, mantenendo le caratteristiche tipiche del vitigno.



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

SYRAH (85%) e SANGIOVESE (15%)
(percentuali indicative variabili in funzione dell'annata).

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.

Albiola rappresenta uno dei più antichi insediamenti del Lazio primitivo, forse appartenente alla Lega Latina, sorta intorno alla seconda fase della civiltà laziale all'incirca nel IX secolo a.C. e avente, per così dire, la stessa importanza di Roma quando questa era ai suoi albori.

**DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:**

L'Albiola è un rosato prodotto prevalentemente con uve di Syrah ed una frazione di uve Sangiovese.

La spremitura soffice delle uve avviene in bianco, senza che il mosto, naturalmente rosato in quanto ottenuto da uve rosse, entri in contatto con le bucce durante la fermentazione. In tal modo si riesce ad esaltare il livello di profumi e di freschezza, minimizzando la componente tannica tipica del Syrah e del Sangiovese.

Dopo la spremitura viene effettuata la chiarifica del solo mosto fiore a bassa temperatura, segue poi la spillatura del mosto pulito non fermentato e l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione avviene ad una temperatura di 20-24 gradi C. e si protrae per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox.

Conservazione in serbatoi termocondizionati ed affinamento in bottiglia.

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



ENOLOGO: Paolo Tiefenthaler

UVE: MERLOT (100%)

DESCRIZIONE: E' un Merlot in purezza. Basse rese per ettaro ed una attenta vinificazione consentono di ottenere una intensa sensazione olfattiva di frutti di sottobosco ed una struttura piena, sostenuta da tannini morbidi ed eleganti. Matura in piccoli fusti di rovere e viene affinato in bottiglia.

Il Merlot è originario del Bordeaux. Fu introdotto nell'Agro Pontino dai coloni della bonifica delle Paludi Pontine e nel 1966 gli fu riconosciuta la denominazione di origine controllata. Tuttavia non fu nel passato opportunamente valorizzato, cosa che è riuscita successivamente grazie ad un progetto di ricerca e sperimentazione varato nel 1985 che ha saputo individuare per questa varietà portainnesti, cloni e forme di allevamento più idonei alla produzione di uve di alta qualità.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con rimontaggi giornalieri e cappello sommerso al fine di poter avere macerazioni lunghe (18-20 gg.) e completare l'estrazione delle sostanze polifenoliche che vengono così trasmesse al mosto. La fermentazione tumultuosa avviene ad una temperatura di circa 28-30 gradi C.. Si procede poi con il delestage al fine di ossigenare il nuovo vino e per completare l'estrazione delle parti solide. Seguono il travaso con separazione del nuovo vino dalle bucce che viene posto in serbatoi di acciaio inox dove si compie la fermentazione malolattica. Ottenuta la stabilità biologica è prevista una breve permanenza in piccole botti di rovere a cui segue una necessaria pausa di affinamento in bottiglia.



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

SYRAH (100%)

DESCRIZIONE:

Questo vino è ottenuto esclusivamente da uve del vitigno omonimo. Lo Shiraz (o Syrah) è certamente un vitigno di origine orientale. 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 Chateaneuf-du-Pape. A partire dall'inizio del secolo questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. In tempi più recenti è stato introdotto in Italia Centrale ed in particolare nel Lazio dove in Provincia di Latina, dopo attenta verifica sperimentale, ha trovato un ambiente ottimale per sviluppare la propria tipicità composta da intensi profumi che ricordano i frutti di bosco e da una struttura piena, sostenuta da tannini morbidi e dolci. Di grande importanza è il metodo innovativo di vinificazione utilizzato, che privilegia appunto l'estrazione di profumi dagli aromi primari delle uve e di tannini fini, separandoli da quelli grossolani ed amari. Segue una fase di maturazione in piccole botti di rovere che si conclude con un periodo di affinamento in bottiglia.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con uve che hanno raggiunto un ottimale stato di maturazione al fine di avere un prodotto ricco di colore e di ottimo corpo. Avvio della fermentazione con uso di lieviti selezionati idonei ad esaltare le caratteristiche organolettiche di questo particolare vitigno. Dopo l'avvio della fermentazione si susseguono delle follature giornaliere, due-tre al giorno, al fine di avere una rapida estrazione del colore e dei tannini. Determinante risulta un rapido avvio della fermentazione, in modo tale da poter conservare al meglio gli aromi, riuscendo ad estrarre tannini dolci e vellutati. La fermentazione viene condotta ad una temperatura di 28 gradi C. con una durata di 8-12 giorni. Finita la fermentazione alcolica il vino viene separato dalle bucce e conservato per un mese in serbatoi di acciaio inox dove si svolge la fermentazione malolattica. Terminata quest'ultima ed ottenuta la stabilità biologica del nuovo vino, segue una fase di affinamento in barrique.



ENOLOGO: Paolo Tiefenthaler

UVE: PETIT VERDOT (100%)

DESCRIZIONE: Questo vino è ottenuto essenzialmente da uve di Petit Verdot. Il vitigno proviene dal Bordeaux, dove viene utilizzato da sempre come componente minore dell'assemblaggio tradizionale di Merlot e Cabernet-Sauvignon. Il Petit Verdot è una varietà tardiva che solo in climi caldi raggiunge la piena maturazione e da ciò deriva probabilmente il suo nome Verdot. L'intuizione da parte del progetto Casale del Giglio (1985) di volerlo introdurre in Provincia di Latina è stata premiata dall'adattamento ottimale del Petit Verdot alle nostre condizioni pedoclimatiche, che permettono di raggiungere costantemente la piena maturazione delle uve e che consentono dunque di proporlo in purezza (come eccezione a livello mondiale), elevandolo così dalla condizione di "minore" al rango di "maggiore assoluto".

Questo sorprendente risultato è anche dovuto all'impiego di un raffinato ed innovativo metodo di vinificazione che riesce ad esaltare i profumi ottenuti dalle proprietà aromatiche delle uve ed a scindere i tannini più morbidi e vellutati, che successivamente si sposano a quelli delle piccole botti di rovere, dove il nuovo vino permane un periodo di maturazione con successivo affinamento in bottiglia.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso così suddivisa: in parte con cappello sommerso (tannini più dolci) e in parte con follatore per ottenere una buona estrazione del colore.

Macerazione: sulle bucce per circa 15-20 giorni sommergendo il cappello e per ulteriori 2 giorni con "delestage". Fermentazione primaria (o tumultuosa) a temperatura controllata a 28-30 gradi C.. Dopo la pressatura, completo esaurimento della fermentazione malolattica. In tal modo si ottengono subito vini microbiologicamente stabili che si prestano all'affinamento in botte. Limitata permanenza in barrique.

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



ENOLOGO: Paolo Tiefenthaler

UVE: CABERNET-SAUVIGNON (100%)

DESCRIZIONE: Dalle uve di Cabernet-Sauvignon più mature prodotte con basse rese per ceppo, si ottiene un vino ben strutturato con tannini morbidi ed eleganti che si combinano mirabilmente con quelli dei piccoli fusti di rovere nei quali matura.

Il Cabernet-Sauvignon grande vitigno che concorre alla produzione dei più famosi vini rossi del mondo, è originario della regione vitivinicola francese del Bordeaux.

E' stato introdotto con successo in Agro Pontino in provincia di Latina dopo una favorevole verifica sperimentale, arricchendo la base ampelografica tradizionale della zona.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con follature durante la fase di macerazione al fine di estrarre colore insieme a gran parte delle sostanze polifenoliche indispensabili per caratterizzare questo prodotto.

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'alcol.

Separate le bucce, il vino viene conservato in serbatoi dove avviene la fermentazione malolattica.

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



- ENOLOGO:** Paolo Tiefenthaler
- UVE:** MERLOT, CABERNET SAUVIGNON e PETIT VERDOT in parti uguali.
- DESCRIZIONE:** E' un taglio paritario di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. 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, che ne ha dimostrato il positivo adattamento al microclima pontino. Queste varietà assemblate al Merlot hanno contribuito in maniera determinante ad esaltare la complessità di questo rosso. Le uve componenti il Madreselva vengono raccolte in piena maturazione, ma in epoche diverse, poiché le uve Merlot maturano a metà settembre, mentre quelle di Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot sono piuttosto tardive. "Madreselva" prende il nome da una pianta rampicante silvestre a portamento sinuoso con fiori formati da grappoli di campanule multicolori, che riempiono di profumo il sottobosco della plaga pontina.
- DETTAGLI TECNICI DI VINIFICAZIONE:** Vinificazione in rosso che prevede rimontaggi e cappello sommerso per le uve Merlot con successivi delestages, mentre per le uve di Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot sono previste follature giornaliere. Terminata la fermentazione malolattica, i vini vengono posti in piccoli fusti di rovere dove maturano per 16-18 mesi, durante i quali si susseguono i necessari travasi. Segue l'assemblaggio nelle proporzioni suddette. L'imbottigliamento del Madreselva avviene dopo una filtrazione grossante senza ricorrere a stabilizzazione tartarica che intaccherebbe le caratteristiche organolettiche del prodotto. Segue l'affinamento in bottiglia per 4-6 mesi.



ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

SYRAH (85%) e PETIT VERDOT (15%)
(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. Veniva identificata con la luce mattutina.

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).

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

La tecnica di vinificazione prevede per il Syrah l'utilizzo di un cappello sommerso per mezzo di una griglia di acciaio in modo da avere una buona estrazione di colore e di tannini dolci senza deteriorare le bucce.

Per il Petit Verdot sono previsti rimontaggi e follature in modo da poter avere una migliore estrazione delle sostanze polifenoliche dalle bucce.

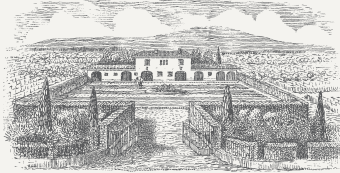
Ultimata la fermentazione tumultuosa si procede alla svinatura cercando di arieggiare il nuovo vino onde evitare fenomeni di riduzione e stimolare il successivo inizio della fermentazione malolattica nonché facilitare il completo esaurimento della fermentazione alcolica.

Il nuovo vino viene messo in barrique senza subire né chiarifiche né filtrazioni, affinché la presenza di piccole particelle solide faciliti le polimerizzazioni fra i tannini del legno e quelli del vino, creando un prodotto più complesso e morbido.

Dopo circa 22-24 mesi, durante i quali si succedono dei travasi e dei controlli analitici, il vino viene tolto dalla barrique e si procede alla chiarifica e alla filtrazione del prodotto prima di essere messo in bottiglia dove, per circa 6-8 mesi si affina ulteriormente.

A Z I E N D A
A G R I C O L A
CASALE
DEL GIGLIO

APHRODISIUM
VENDEMMIA TARDIVA
2005



Volata dell'azienda agricola Casale del Giglio, alle Ferriere

IL NOME APHRODISIUM
PROVIENE DA UN VILLAGGIO
RUTULO APPARTENENTE ALLE
ANTICHISSIME COMUNITÀ
LAZIALI DELL'ATTUALE
AGRO PONTINO (LATINA),
RIPORTATE DA PLINIO IL
VECCHIO, DOVE SORGEVA
UN TEMPIO DEDICATO AD
"AFRODITE MARINA", PROTET-
TRICE DEI NAVIGANTI.
LA VENDEMMIA AVVIENE
NELLA PRIMA DECADE
DI NOVEMBRE CON UVE
BEN APPASSITE, DISIDRATATE
DALLA BREZZA MARINA.

ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

UVE:

VIOGNIER - FIANO - GRECO - PETIT MANSENG
(frazioni variabili in funzione dell'annata)

CENNI STORICI:

Il nome APHRODISIUM proviene da un villaggio Rutulo appartenente alle antichissime comunità laziali dell'attuale Agro Pontino (LT), riportate da Plinio il Vecchio. Qui sorgeva in epoca arcaica un tempio dedicato ad "Afrodite Marina", protettrice dei naviganti.

Sin dalla più remota antichità, genti di mare approdavano spesso su queste coste del Lazio per sfuggire alle procelle improvvisi. A seguito di questi eventi sorgevano sulle coste laziali e nell'immediato entroterra numerosi insediamenti, con prevalente funzione di empori commerciali transmarini.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

La vendemmia cade in epoche diverse a seconda delle varietà, fino ad arrivare alla prima decade di novembre per il Petit Manseng, per ottenere uve ben appassite, disidratate dalla brezza marina.

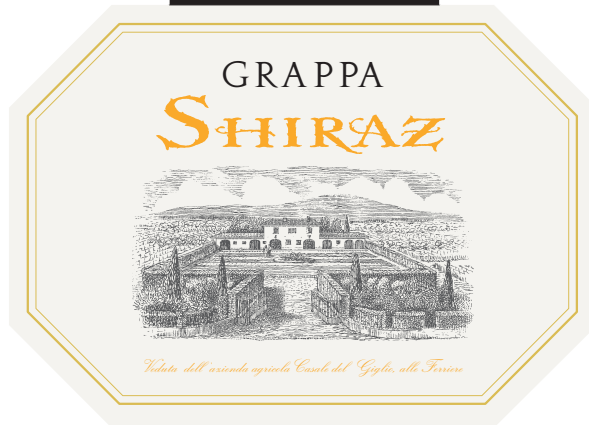
La concentrazione zuccherina delle uve raggiunge in media i 30 - 32 gradi Babo, pari a circa 18 gradi di Alcool potenziale.

Le uve vengono raccolte in cassette da 5 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 piccoli fusti di rovere, in ambiente climatizzato, senza alcuna aggiunta di lieviti selezionati, onde evidenziarne la tipicità varietale, e, soprattutto, l'origine del territorio in cui nasce.

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A

A Z I E N D A
A G R I C O L A
CASALE
DEL GIGLIO



GRAPPA OTTENUTA DA
VINACCE FRESCHE DI
SYRAH DELL'AZIENDA
AGRICOLA CASALE DEL
GIGLIO, DISTILLATE CON
IL CLASSICO
ALAMBICCO DISCONTINUO
A BAGNO MARIA.
ALL'OLFATTO PRESENTA
SENTORI PRIMARI TIPICI
DEL VITIGNO (FRUTTI DI
BOSCO E SPEZIE) ED AL
GUSTO È AVVOLGENTE,
DI GRANDE MORBIDEZZA.

ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

BASE:

Vinaccia fresca di SYRAH.

DETTAGLI
TECNICI:

Grappa ottenuta da vinacce fresche di Syrah dell'azienda, accuratamente selezionate e prontamente distillate con il classico alambicco discontinuo a bagno maria.

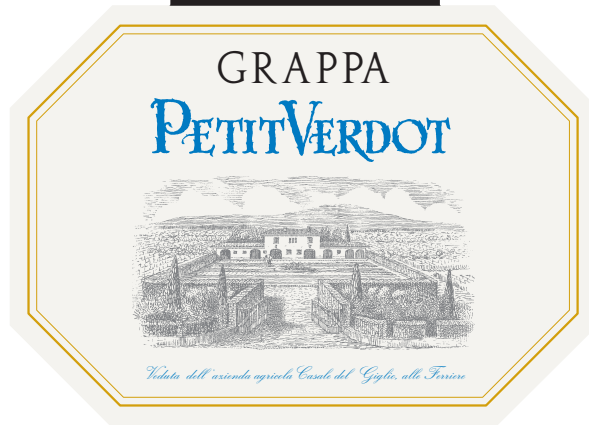
All'olfatto presenta sentori primari tipici del vitigno (frutti di bosco e spezie) ed al gusto è calda, avvolgente e di grande carattere.

DISTILLATORE

Distilleria Pilzer di FAVER (TN).

CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A

A Z I E N D A
A G R I C O L A
CASALE
DEL GIGLIO



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 FRESCI E SPEZIATI CON QUELLI VANIGLIATI TIPICI DELL'EVOLUZIONE IN BOTTE. IL COLORE È AMBRATO COME SI CONVIENE AD UNA GRAPPA MATURATA IN LEGNO PER ALCUNI ANNI.

ENOLOGO:

Paolo Tiefenthaler

BASE:

Vinaccia fresca di PETIT VERDOT.

DETTAGLI
TECNICI:

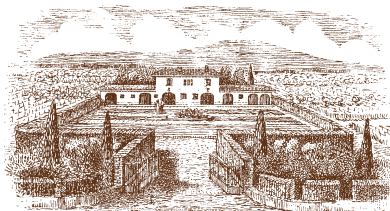
Questa grappa invecchiata nasce dalle nostre vinacce di Petit Verdot, distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria.

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 botte.

Il colore è ambrato come si conviene ad una grappa maturata in barrique per alcuni anni.

DISTILLATORE

Distilleria Pilzer di FAVER (TN).



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

RICONOSCIMENTI UFFICIALI 2005/2006
(in ordine di data, dai più recenti)

1. VINITALY 2006 Aprile 2006

- Diploma di Gran Menzione per Sauvignon 2005 Lazio I.G.T.
- Diploma di Gran Menzione per Antinoo 2004 Lazio I.G.T.
- Diploma di Gran Menzione per Petit Verdot 2004 Lazio I.G.T.
- Diploma di Gran Menzione per Petit Verdot 2003 Lazio I.G.T.
- Diploma di Gran Menzione per Mater Matuta 2003 Lazio I.G.T.

2. DUEMILAVINI 2006 – AIS BIBENDA EDITORE

Presentazione Novembre 2005

- | | | | |
|----------------|------|--------------|------------|
| • Mater Matuta | 2001 | Lazio I.G.T. | 5 GRAPPOLI |
| • Antinoo | 2003 | Lazio I.G.T. | 4 GRAPPOLI |
| • Aphrodisium | 2004 | Lazio I.G.T. | 4 GRAPPOLI |
| • Madreselva | 2001 | Lazio I.G.T. | 4 GRAPPOLI |

3. VINI D'ITALIA 2006 - GAMBERO ROSSO – SLOW FOOD EDITORE

Presentazione Novembre 2005

- | | | | |
|----------------|------|--------------|-------------------|
| • Mater Matuta | 2001 | Lazio I.G.T. | due bicchieri blu |
| • Antinoo | 2003 | Lazio I.G.T. | due bicchieri blu |
| • Madreselva | 2001 | Lazio I.G.T. | due bicchieri |
| • Satrico | 2004 | Lazio I.G.T. | due bicchieri |

4. LUCA MARONI – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2006

Presentazione Novembre 2005

- Madreselva 2001 Lazio I.G.T.

5. Merano International WEIN FESTIVAL – Novembre 2005

- Antinoo 2003 Lazio I.G.T. selezionato nella categoria ITALIA TOP SELECTED
- Petit Verdot 2003 Lazio I.G.T. selezionato nella categoria ITALIA TOP SELECTED

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

UFFICIO VENDITE: VIA AVENTINA, 32 - 00153 ROMA - TEL. 06.57.45.717 - FAX 06.57.28.90.40 - e-mail: roma@casaledelgiglio.it
INTESTAZIONE E SEDE: STRADA CISTERNA - NETTUNO Km. 13 - 04010 LE FERRIERE (LATINA) - e-mail: info@casaledelgiglio.it
TEL. 06.9290.2530 - FAX 06.9290.0212

P. IVA 00142410596 - CAP. SOC. 2.704.000 i.v. - C.C.I.A.A. LATINA N. 41220 - ISCR. TRIB. LATINA - REG. SOC. N. 2140
www.casaledelgiglio.it

6. Almanacco del Bere Bene – GAMBERO ROSSO – Ottobre 2005
 - Satrico 2004 Lazio I.G.T. – Oscar Qualità/Prezzo
7. CONCORSO ENOLOGICO “MUNDUS VINI 2005”

Neustadt – GERMANIA – Settembre 2005

 - Medaglia d’Oro per Mater Matuta 2001 Lazio I.G.T.
 - Medaglia d’Argento per Antinoo 2003 Lazio I.G.T.
 - Approvato come “Sehr Gut” (molto buono) il Petit Verdot 2003 Lazio I.G.T.
8. The International Wine & Spirit Competition – Luglio 2005
 - Mater Matuta 2001 Lazio I.G.T. – Bronze 2005
9. Concorso Internazionale degustazione rivista tedesca SELECTION– Giugno 2005
 - Shiraz 2003 Lazio I.G.T. - *** Sehr Gut (molto buono)
 - Petit Verdot 2003 Lazio I.G.T. - ** Gut (buono)
10. DiWINETASTE – Cultura e Informazione Enologica – Marzo 2005
 - Satrico 2004 Lazio I.G.T. - Vino del Sole - Vino con buon rapporto qualità prezzo;
 - Albiola 2004 Lazio I.G.T. - Vino con buon rapporto qualità prezzo;
 - Mater Matuta 2000 Lazio I.G.T. – Cinque Diamanti – Vino d’Eccellenza;

LATINA

USCITA

CISTERNA
NETTUNO
B.go Montello

BORGO
MONTELLO

LE FERRIERE

STRADA
CISTERNA - NETTUNO
KM. 13

CISTERNA

NETTUNO



USCITA KM. 59,8
CISTERNA - NETTUNO
B.go Montello

(PIU' INDICATA PER
MEZZI PESANTI)

• A KM. 47,900 DAL G.R.A. •

S.S. 148 PONTINA

VIA DEL GIGLIO
(KM. 3,500)

CAMPOVERDE

NETTUNO

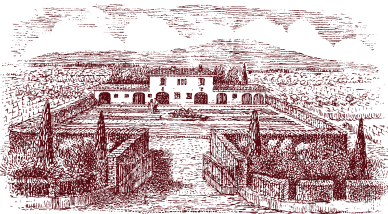
USCITA
KM. 53,6

NETTUNO
VELLETRI
Campoverde Nord

• A KM. 41,700 DAL G.R.A. •

APRILIA

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Volata dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

S.S.148 PONTINA

POMEZIA

USCITA N 26 G.R.A
DIREZ. POMEZIA - LATINA

DIREZIONE
NAPOLI - L'AQUILA
LATINA

CANTINA: 04010 LE FERRIERE (LATINA)
STRADA CISTERNA NETTUNO KM 13
TEL. 06-92.90.25.30 FAX 06-92.90.02.12
E-mail: info@casaledelgiglio.it

ORARIO CANTINA:
dal Lunedì al Venerdì
07.30 - 12.00 13.00 - 16.30
Sabato (solo vendita al pubblico):
10.00 - 18.00 (continuato)

UFFICIO VENDITE
00153 ROMA - VIA AVENTINA, 32
TEL. 06-57.45.717
FAX 06-57.28.90.40
E-mail: roma@casaledelgiglio.it

ORARIO UFFICIO VENDITE
dal Lunedì al Venerdì
08.00 - 13.00 14.00 - 18.00
www.casaledelgiglio.it

