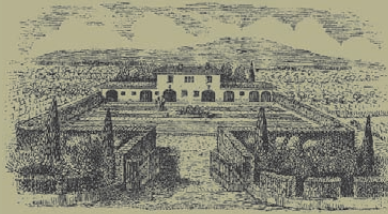


# CASALE DEL GIGLIO®



*Volata dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere*

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

*Œnologue*

Paolo Tiefenthaler

*Cave:* Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212

info@casaledelgiglio.it

*Bureaux:* Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871

info@casaledelgiglio.it

*Service Export:* Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212

export@casaledelgiglio.it

Contact: Elise Rialland

*Service Commercial Italie:* Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040

roma@casaledelgiglio.it

Contact: Maddalena Morucci

*Accueil et Événements Internationaux:*

Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

linda.siddera@casaledelgiglio.it

Contact: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



*Le 5 mars 1914, à Amatrice, en présence du notaire Me Onofri Giovanni de l'Aquila, les frères Emidio, Isidoro et Antonio Santarelli fondent la société «Ditta Berardino Santarelli & Figli», qui reprend le nom de leur père Berardino, négociant en vins. Quelques années plus tard, les trois frères s'installent à Rome et ouvrent le premier «Vini & Olii» (vente de vins et d'huile au détail) situé Place Capranica, 99. Petit à petit, l'entreprise familiale s'agrandit et 11 autres points de vente «Vini & Olii» sont ouverts dans différents quartiers de la ville. En 1955, Dino Santarelli, fils d'Emidio, fonde à Rome la «Santarelli S.p.A.» spécialisée dans la mise en bouteille de vins classiques de la région Latium. Ces derniers sont vendus principalement à Rome mais également exportés à l'étranger, en particulier au Canada. En 1967, Dino Santarelli fonde «Casale del Giglio», à Le Ferriere dans la zone de l'Agro Pontino, à environ une cinquantaine de kilomètres au sud de Rome. Contrairement à d'autres zones du Latium ou à d'autres régions d'Italie, ce territoire était pratiquement vierge du point de vue vitivinicole. L'un après l'autre, les points de vente sont cédés, à l'exception de celui Piazza Capranica, transformé en restaurant en 1991 et toujours de propriété de la Famille Santarelli. Depuis le début des années 90, Antonio, fils de Dino, en collaboration avec le jeune œnologue Paolo Tiefenthaler, a considérablement développé l'activité de Casale del Giglio. Après avoir conquis le marché de Rome puis celui de la région du Latium, les vins Casale del Giglio sont désormais présents sur l'ensemble du territoire italien et à l'étranger.*

B. SANTARELLI & F.

VINI OLII

VINI UORI OLI

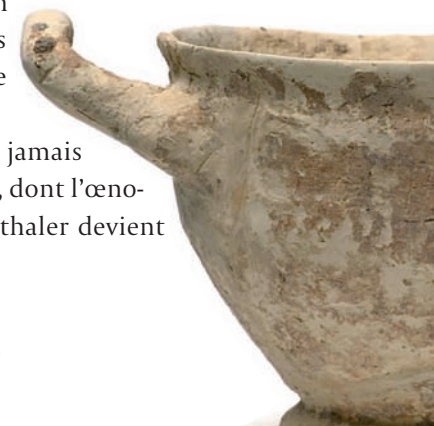
CASALE DEL GIGLIO®



*Tiratura del 1924, opera di Carlo del Giglio alla Farnesina*

«Antonio Santarelli a toujours considéré Casale del Giglio comme le domaine familial où enfant, il passait ses week-ends et s'essayait aux premières courses en mobylette. Mais lorsqu'à 25 ans, il rejoint son père Dino dans la collaboration de l'entreprise, il comprend à quel point ces terres assainies de l'Agro Pontino représentent une zone vierge sur laquelle il est possible d'entreprendre ce que personne n'avait encore jamais entrepris auparavant. L'absence de passé œnologique devient ainsi une impulsion déterminante vers une totale liberté d'innovation. Antonio Santarelli s'entoure alors d'ampélographes et de chercheurs universitaires et lance en 1985, avec son père Dino, un projet basé sur la plantation sur ses terrains de près d'une soixantaine de différents cépages expérimentaux. Une aventure complexe et risquée, jamais tentée à un tel niveau scientifique, dont l'œnologue de l'entreprise Paolo Tiefenthaler devient l'interprète principal.

À gauche, le premier point de vente "Vini e Olii" ouvert en 1924 à Rome au 99, Place Capranica.





Mais c'est une aventure où l'audace est récompensée par les premiers résultats fondamentaux sur les cépages rouges de la Syrah et du Petit Verdot et sur les blancs tels que Viognier, Chardonnay et Sauvignon, à l'origine de différents vins monocépages ou en assemblage, toujours d'un excellent rapport qualité-prix. Le produit phare est le Mater Matuta, (Syrah avec une pointe de Petit Verdot), un vin de race, fier, opulent, au nez charnu et austère, une robe rubis foncé et une bouche de fruits des bois et d'épices.

L'Aphrodisium, un blanc sucré de raisins vendangés tardivement (Petit Manseng, Viognier, Greco et Fiano) surprend par son élégante beauté.»\*

La dernière nouveauté dans la gamme des vins blancs de Casale del Giglio, parmi lesquels l'Antinoo occupe la place d'honneur, est la Biancolella de Ponza alors que le Tempranijo a complété la gamme des rouges.

\* Extrait du Guide Restaurants de Rome de «LA REPUBBLICA» par Luciano Di Lello

Contacts: Antonio Santarelli - [antonio.santarelli@casaledelgiglio.it](mailto:antonio.santarelli@casaledelgiglio.it)  
Paolo Tiefenthaler - [paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it](mailto:paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it)



Casale del Giglio a été fondée en 1967 par le Dr. Bernardino Santarelli, originaire de Amatrice, et est située dans la zone de l'Agro Pontino, au lieu-dit Le Ferriere, Commune d'Aprilia, dans la province de Latina à environ 50 Km au sud de Rome. Ce territoire représentait, par rapport à d'autres zones du Latium et d'autres régions d'Italie, un territoire sur lequel tout était à faire du point de vue vitivinicole.

Couverture des tarifs pour l'année 1935 de la Société  
Berardino Santarelli & Fils

© P. R. ROMA S. 100

— DITTA —  
**Berardino Santarelli & Figli**

Via del Collegio Capranica 41 • Tel. 60-831

— ROMA —

VINI • LIQUORI • OLII

Negozi di vendita :

Piazza Capranica 99 - Telefono 63-128	Via del Pigneto 20-a 20-b - Telefono 70-185
Via Sicilia 39-41 - Telefono 40-442	Via Candia 126-128 - Telefono 35-188
Via A. Scarlatti 7-9 - Telefono 80-466	Via Cerveteri 26-28 - Telefono 74-893
Viale Regina Margherita 205-207 - Tel. 81-600	Viale Eritrea 49-51-53 - Telefono 83-226
Via Gioacchino Belli 102-104 - Tel. 30-666	Via dei Gracchi 83 - Telefono 30-075
Via Cavour 313 - Telefono 65-164	Via Casilina 442 - Telefono 790-825

:: *Consegna a domicilio* ::

Succursale • AMATRICE

— Telefono N. 1 —

LA DITTA È FORNITRICE DEI PRINCIPALI ISTITUTI ED ALBERGHI

C'est ainsi qu'en 1985, le projet de recherche et de développement «Casale del Giglio» voit le jour sous l'autorisation du Département Agricole de la Région Latium. Les collaborateurs de cette initiative, qui œuvrent encore aujourd'hui, sont le Professeur Attilio Scienza de l'«Istituto di Coltivazioni Arboree» de l'Université de Milan, le Professeur Angelo Costacurta de l'«Istituto Sperimentale per la Viticoltura» de Conegliano (Treviso) et le Professeur Fulvio Mattivi du Centre de Recherche et d'Innovation de la «Fondazione Edmund Mach» - «Istituto Agrario Provinciale San Michele all'Adige» (Trente) où a été formé l'œnologue de l'entreprise, Paolo Tiefenthaler.

Les recherches ont été inspirées par les modèles de culture viticole pratiqués dans le Bordelais, en Australie et en Californie, tous trois territoires exposés à l'influence de la côte, comme l'Agro Pontino qui bénéficie de l'influence de la mer Tyrrhénienne.





Selon la philosophie de Casale del Giglio, «le futur développement de la vitiviniculture italienne ne réside pas exclusivement dans la consolidation de l'image des zones de grande tradition mais également dans la production de vin de haut niveau et d'un très bon rapport qualité/prix, grâce à des choix stratégiques entrepris dans des territoires jusqu'à présent méconnus pour leur potentiel et leurs qualités viticoles et œnologiques».

Les résultats de ces recherches ont été confirmés au niveau européen par l'autorisation de culture dans la province de Latina (à partir de 1990) de nouveaux cépages recommandés comme le Chardonnay, le Sauvignon, la Syrah, le Petit Verdot, le Cabernet Sauvignon et d'autres encore.

Aujourd'hui, Casale del Giglio a reconvertit en rangées l'ensemble de ses 180 hectares, en introduisant de nouvelles variétés ayant le plus haut niveau d'interaction qualitative avec le terroir.

Casale del Giglio propose actuellement une gamme de vingt-deux produits (vins blancs, rouges et rosé, une Vendange Tardive, trois «Grappa» et une huile d'olive extra vierge).



NOS VINS

ANTINOO



LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA  
BIANCO  
1998  
CASALE DEL GIGLIO



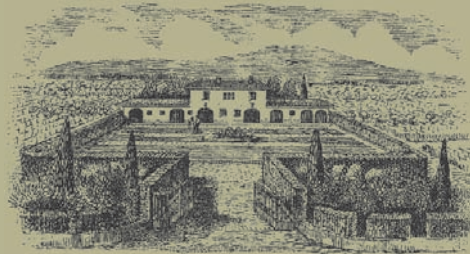
Selon la philosophie de Casale del Giglio, «le futur développement de la vitiviniculture italienne ne réside pas exclusivement dans la consolidation de l'image des zones de grande tradition mais également dans la production de vin de haut niveau et d'un très bon rapport qualité/prix, grâce à des choix stratégiques entrepris dans des territoires jusqu'à présent méconnus pour leur potentiel et leurs qualités viticoles et œnologiques».

Les résultats de ces recherches ont été confirmés au niveau européen par l'autorisation de culture dans la province de Latina (à partir de 1990) de nouveaux cépages recommandés comme le Chardonnay, le Sauvignon, la Syrah, le Petit Verdot, le Cabernet Sauvignon et d'autres encore.

Aujourd'hui, Casale del Giglio a reconverti en rangées l'ensemble de ses 180 hectares, en introduisant de nouvelles variétés ayant le plus haut niveau d'interaction qualitative avec le terroir.

Casale del Giglio propose actuellement une gamme de vingt-deux produits (vins blancs, rouges et rosé, une Vendange Tardive, trois «Grappa» et une huile d'olive extra vierge).

CASALE DEL GIGLIO®



*Volata dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere*

NOS VINS



## Satrico

LAZIO BIANCO IGT



### Notes historiques

Ce vin tire son nom de l'ancienne cité de «Satricum». Les plus anciennes traces de cabanes remontent au 8ème siècle avant J.C. et étaient organisées en village avec un lieu de culte à son centre. Cette installation située sur les hauteurs près du fleuve Astura serait ensuite devenue l'Acropole de la cité, où se trouvait la temple de la divinité Mater Matuta dont les vestiges sont encore visibles aujourd'hui, non loin de l'actuel Borgo Le Ferriere (LT).

### Cépages et vinification

40% Chardonnay, 40% Sauvignon et 20% Trebbiano Giallo. Les raisins sont récoltés au début de la phase de maturation de façon à maintenir inchangés la fraîcheur et les arômes. Après une sélection rigoureuse, les raisins sont

\*(Pourcentage à titre indicatif, variant selon le millésime)

vinifiés par un pressurage doux, en séparant le moût fleur des peaux.

La fermentation se fait à température contrôlée, lente mais continue et se prolonge pendant environ 7-8 jours. Après les habituels transvasements, le nouveau vin complète son processus de maturation en cuve et est mis en bouteille au début de l'année.

### Examen organoleptique

Lumineuse robe d'un jaune paille; grande intensité et persistance au nez, légèrement aromatique, minéral et avec des notes d'agrumes; en bouche, il est sec, élégant et présente un bon suivi gusto olfactif, bonne minéralité, sapide, une finale de grande longueur.

### Suggestion culinaire

Avec des hors-d'œuvre et des poissons cuits à la vapeur.

### Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

## *Bellone*

LAZIO BIANCO IGT



### *Notes Historiques*

Cépage aux origines très anciennes, déjà présent dans le Latium à l'époque romaine et cité par Pline l'Ancien comme « uva pantastica ». On le trouve dans la zone allant des Châteaux Romains aux Monts Lépins et s'étendant jusqu'à la mer. C'est ici, dans la zone d'Anzio qu'il a trouvé, sur des terrains meubles, sableux et chauds un microclimat très favorable caractérisé par une brise marine constante.

### *Cépages et vinification*

Le Bellone se caractérise par sa vigueur et sa résistance à la sécheresse qui lui garantissent qualité et équilibre. La grappe a une forme cylindrique et conique présentant des grains sphériques avec une peau très épaisse de couleur jaune doré. La brise marine constante contribue à amener le raisin à un état de surmaturité. La concentration en sucres et la forte acidité permettent une maturation extrême qui exalte la

forte minéralité. La vendange se fait vers la fin du mois de septembre. La vinification en deux phases prévoit d'abord une macération sur les peaux pour favoriser l'extraction des arômes qui libèrent toutes les caractéristiques pédoclimatiques du territoire d'Anzio. Après un pressurage délicat, la fermentation spontanée avec levures indigènes se déroule sur 10-12 jours à une température de 18-20°C.

### *Examen organoleptique*

Couleur jaune intense avec des reflets dorés. C'est un vin solaire avec des senteurs de fruits exotiques mûrs, comme la mangue et la papaye contrastées par une forte acidité qui le rend propice à de longs affinements en bouteille. En bouche, ampleur, richesse et persistance avec de légères touches florales et épicées. Il se distingue par sa sapidité et sa minéralité et offre un retour long et persistant.

### *Suggestion culinaire*

“Minestra di Sgavajone”: soupe familiale typique des pêcheurs d'Anzio faite avec le bouillon de ce poisson local peu commercialisé.

*Ingrédients pour 4 personnes:*

*400 g. de Sgavajoni, 100 g. de spaghetti, 3 litres d'eau, 2 gousses d'ail, 100 g. de tomates fraîches, 2 brins de persil, sel et huile d'olive extra vierge*

Faire bouillir les Sgavajoni pendant deux heures; à part, faire revenir dans l'huile l'ail (sans le germe), le sel, le piment haché finement, les tomates et laisser réduire; retirer l'ail, filtrer le tout et mettre de côté. Lorsque le poisson est complètement défait filtrer au chinois en prenant soin de bien écraser toute les parties. Une fois obtenu le bouillon, le mélanger avec les tomates, ajouter petit à petit les morceaux de “Sgavajoni” dont les arêtes auront été préalablement retirées et faire bouillir. Ajouter les spaghetti cassés grossièrement à la main et compléter le tout avec le persil haché menu.

# Chardonnay

LAZIO IGT



## Notes historiques

Le Chardonnay, grand cépage participant à la production des plus grands vins blancs du monde, est originaire de la Bourgogne, illustre région vitivinicole française.

Il a été introduit avec succès dans l'Agro Pontino, dans la province de Latina, après un contrôle expérimental favorable et il enrichit depuis lors la base ampélographique du territoire.

## Cépages et vinification

Il est produit exclusivement avec des raisins Chardonnay cultivés en rangées à haute densité (entre 4000 et 5000 pieds par hectare). La vendange se déroule généralement au début du mois de septembre et le faible rendement par pied permet à la fois une bonne teneur en acidité et un excellent niveau de sucres.

Après un pressurage doux et soigné des raisins et une sélection rigoureuse du moût fleur, le vin passe à la phase de fermentation qui se déroule sur 6-8 jours environ. Le vin est ensuite porté à basse température pour éviter la fermentation malolactique.

Sa conservation se poursuit pendant 3-4 mois en acier. La mise en bouteille se fait en début d'année.

## Examen organoleptique

Une robe jaune paille intense; au nez, il offre un bouquet élégant de fleurs d'acacia et de fruits (pêche et banane); en bouche, il est frais, de bonne structure avec une finale longue et captivante.

## Suggestion culinaire

Avec des poissons grillés ou des viandes blanches en sauce.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

# Sauvignon

LAZIO IGT



## Notes historiques

Le Sauvignon, originaire du Bordelais, est un cépage qui aime les formes d'élevage dans lesquelles les grappes ne sont pas directement exposées à la lumière du soleil; il est en effet caractérisé par ses arômes photolabiles qui s'oxydent facilement. C'est pour cela qu'afin de réussir à conserver cette caractéristique, il n'est pas «effeuillé». Il fut introduit dans l'Agro Pontino, dans la province de Latina, après une longue et scrupuleuse recherche ayant donnée des résultats très satisfaisants.

## Cépages et vinification

100% Sauvignon. La vendange se déroule généralement aux premiers jours de septembre, afin de préserver une bonne teneur en acidité des raisins tout en assurant une bonne maturation et

en évitant d'obtenir une trop grande senteur végétale. À la suite d'un pressurage doux et soigné et d'une sélection scrupuleuse du moût fleur, on procède très rapidement à la fermentation alcoolique, pour conserver toutes les caractéristiques aromatiques typiques du cépage. Une fois conclue cette phase, le nouveau vin est abaissé à une température d'environ 8°C pour éviter le déclenchement de la fermentation malolactique. Suivent ensuite les transvasements nécessaires et la mise en bouteille vers janvier/février.

## Examen organoleptique

Une robe jaune paille brillant; un nez intense et parfumé avec des soupçons de sauge et d'ortie; en bouche il se caractérise par une fraîcheur, une forte minéralité avec des notes de pierre à fusil et une bonne structure.

## Suggestion culinaire

Accompagne parfaitement le risotto aux fruits de mer ou l'omelette aux herbes.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Viognier

LAZIO IGT



## Notes historiques

Cépage à baies blanches originaire de la Vallée du Rhône, qui s'est largement diffusé dans le sud de la France et auquel le fameux Condrieu a donné ses lettres de noblesse. D'une grande résistance à la sécheresse, il s'adapte parfaitement aux climats chauds. À maturation, ses baies revêtent une couleur jaune intense, en grappes assez compactes. Le viognier aime les sols drainants et peu fertiles, qui permettent une maturation lente et progressive pour exalter les arômes de pêche et d'abricot.

## Cépages et vinification

100 % Viognier. Vinification en blanc avec une vendange en deux temps : une première partie est recueillie au moment de maturation optimale, pour préserver une bonne acidité et mettre en évidence les caractéristiques de la variété. Une deuxième récolte se fait avec les raisins très mûrs

(en légère surmaturation), qui sont l'objet d'une brève cryomacération (macération à froid) à 7-8 °C pendant 8-10 heures. Ces raisins sont ensuite pressés doucement et lentement. La fermentation advient spontanément et dure une dizaine de jours, à une température de 17-18°C. Conservation en cuves d'Inox sur ses propres levures jusqu'au printemps suivant, à basse température (8-10 °C), pour éviter la fermentation malolactique. Mise en bouteille fin mars.

## Examen organoleptique

Couleur jaune brillant avec de fortes notes florales de pétales de rose blanche, de tilleul, d'acacia et de genièvre. En bouche, des arômes assez prononcés de pêche et d'abricot. Ce mélange se fond en une grande douceur aromatique parfaitement équilibrée avec une sensation de fraîcheur et une minéralité persistante

## Suggestion culinaire

Poisson cru des côtes du Latium ou autres *sashimis*.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Petit Manseng

LAZIO IGT



## Notes historiques

Issu de raisins de Petit Manseng, un cépage du Jurançon, une région française proche des Pyrénées Atlantiques. Forme supérieure du Gros Manseng, il présente des baies particulièrement petites et à la peau épaisse, qui produisent des quantités modestes de moût et qui peuvent rester sur la plante jusqu'à la fin de l'automne afin de concentrer le sucre grâce au processus de passerillage. Il suscite de plus en plus d'intérêt pour ses potentialités dans la zone de l'Agro Pontino, plus précisément à Le Ferriere (Latina), là où il est né, à environ une cinquantaine de kilomètres au sud de Rome.

## Cépages et vinification

100% Petit Manseng, avec des raisins bien mûrs qui maintiennent néanmoins une excellente teneur en acidité afin de garantir toutes les caractéristiques de

la variété. Vinification en blanc avec une brève macération à froid (7-8°C) pendant 10-12 heures. Pressurage très lent et doux en respectant le plus possible les peaux, suivi par une décantation statique naturelle du moût à 14-16°C. Déclenchement spontané de la fermentation (pour exalter les caractéristiques de la variété et des arômes) avec inoculation de levures au deuxième jour de fermentation. Après 10 jours, une fois la fermentation (à 18-20°C) terminée, le nouveau vin est transvasé et refroidi afin d'éviter la fermentation malolactique. La mise en bouteille se fait vers mars/avril, après un long passage sur levures.

## Examen organoleptique

Couleur jaune paille brillant, nez très intense, aromatique et épicé; une bouche fraîche, très minérale, sapide et d'excellente structure.

## Suggestion culinaire

Idéal avec le «Scorfano all'Acqua Pazza», une rascasse de l'île de Ponza préparée dans un bouillon à base d'ail et de tomates.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

## Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



### Notes historiques

En décembre 1907, dans la localité de Torre del Padiglione, non loin du domaine de Casale del Giglio, fut découvert le bas-relief d'«Antinoo», jeune homme grec d'une extrême beauté, favori de l'empereur Adrien, qui vécut au 2ème siècle après J.C. L'œuvre le représente prêt à couper un sarment duquel pendent deux grappes de vin. Le bas-relief est aujourd'hui conservé au Musée National Romain, «Palazzo Massimo alle Terme» (Largo di Villa Peretti n°1 – Rome).

### Cépages et vinification

Assemblage de Viognier (2/3) et de Chardonnay (1/3).\* A l'arrivée au chais, les raisins sont soumis à un pressurage doux suivi d'une clarification naturelle du moût à une température de 12-13°C afin d'éviter d'appauvrir la structure. Quand le moût atteint une température d'environ 18°C, il est mis en tonneaux (chaque variété séparément)

\*(Proportions à titre indicatif, variant selon le millésime)

de 500 litres, principalement d'acacia. Une petite quantité de Chardonnay va en barriques de chêne non toasté. La fermentation alcoolique tout comme celle malolactique a lieu en fûts. Pendant cette période, qui va de mi-septembre à fin mars, se succèdent des bâtonnages réguliers (mise en suspension des lies nobles déposées sur le fond). S'en suit une période d'affinement en bouteille pendant 6-12 mois.

### Examen organoleptique

Couleur jaune avec des reflets dorés; un nez élégant, complexe, avec une dominante de fleurs jaunes, d'acacia et de genêt. Au palais, une sensation salée et minérale très persistante qui s'adoucit sur le final.

### Suggestion culinaire

Avec des pâtes à la «Gricia», la version originale sans tomates de «l'Amatriciana» (*recette en fin de brochure*).

### Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

ANTHIUM  
*Bellone*  
LAZIO BIANCO IGT



*Notes historiques*

Cépage aux origines très anciennes, déjà présent dans le Latium à l'époque romaine et cité par Pline l'Ancien comme « Uva Pantastica ». On le trouve dans la zone allant des Châteaux Romains aux Monts Lépins et s'étendant jusqu'à la mer.

*Terroir*

Le Bellone est originaire d'un vieux vignoble "franc de pied" (ceps sans porte-greffe) de la zone côtière de Anzio où la nature des sols a permis d'éviter le développement de l'épidémie de phylloxéra à la fin du XIXème siècle. Des vignes âgées de plus de 60 ans, l'influence directe de la mer et la nature unique du sol font de cette zone un terroir idéal pour le Bellone où l'interaction parfaite entre VIGNE, SOL, CLIMAT et TRADITION est essentielle à la production de grands vins.

*Cépage*

The Bellone grape is vigorous and resistant to drought – a guarantee for wine quality and balance – while its plump, golden, thick-skinned grapes hang in elongated, cone-shaped bunches. A persistent sea breeze contributes to the perfect

ripening of the grapes while a perfect concentration of sugar and notable acidity help to underline the wine's pronounced mineral notes. The harvest takes place in late September.

*Vinification*

La vinification en deux phases prévoit d'abord une macération pelliculaire pour favoriser l'extraction des arômes libérant ainsi toutes les caractéristiques pédoclimatiques du territoire d'Anzio. Après un pressurage délicat, la fermentation spontanée avec levures indigènes se déroule sur 10-12 jours à une température de 18-20°C.

*Examen organoleptique*

Couleur jaune intense avec des reflets dorés. C'est un vin solaire avec des senteurs de fruits exotiques mûrs, comme la mangue et la papaye, contrastées par une forte acidité qui le rend propice à de longs affinements en bouteille. En bouche, il présente ampleur, richesse et persistance avec de légères touches florales et épicées. Il se distingue par sa sapidité et sa minéralité et offre un retour long et persistant.

*Suggestion culinaire*

"Minestra di Sgavajone": a typical soup from the fishermen of Anzio made with the broth of this local fish, rarely found outside the family home.

*Ingrédients pour 4 personnes:*

400 g. de Sgavajoni, 100 g. de spaghetti, 3 litres d'eau, 2 gousses d'ail, 100 g. de tomates fraîches, 2 brins de persil, sel et huile d'olive extra vierge

Faire bouillir les Sgavajoni pendant deux heures; à part, faire revenir dans l'huile l'ail (sans le germe), le sel, le piment haché finement, les tomates et laisser réduire; retirer l'ail, filtrer le tout et mettre de côté.

Lorsque le poisson est complètement défait filtrer au chinois en prenant soin de bien écraser toute les parties.

Une fois obtenu le bouillon, le mélanger avec les tomates, ajouter petit à petit les morceaux de "Sgavajoni" dont les arêtes auront été préalablement retirées et faire bouillir. Ajouter les spaghetti cassés grossièrement à la main et compléter le tout avec le persil haché menu.



FARO DELLA GUARDIA

## Biancolella di Ponza

LAZIO IGT



### Notes historiques

Variété originaire de la Campanie, le cépage de la Biancolella a été introduit de l'île d'Ischia (au large de Naples) sur l'île de Ponza vers la moitié du 18ème siècle, sous le Règne des Bourbons de Naples. Sa culture dans le Latium n'est autorisée que sur l'archipel de Ponza où il naît aux pieds d'une falaise surmontée par l'imposant phare «Il Faro della Guardia». Construit en 1886, ce phare s'élève à 112 mètres au-dessus du niveau de la mer. Son système de rotation offre un faisceau lumineux blanc d'une portée de 24 milles marins et une ampleur de 225°, direction Sud. La tranchée appelée «Fossa del Tirreno» qui représente la partie la plus profonde de la mer Tyrrhénienne, se trouve à une distance de 11 milles au Sud-Ouest de la pointe du Phare.

### Cépages et vinification

Issu exclusivement de raisins de Biancolella. Cépage présent depuis toujours dans le centre de l'Italie et en particulier dans les zones insulaires.

### Examen organoleptique

Les raisins sont soumis à une vinification traditionnelle en blanc avec un pressurage lent en grains entiers et une fermentation spontanée à une température de 20°C avec levures indigènes. Affinement sur lie pendant 7-8 mois.

Couleur jaune aux reflets verdoyants. Un parfum très intense qui rappelle les fruits jaunes (pêche et abricot) accompagné de notes florales d'aubépine. En bouche, il présente une forte minéralité et une grande rapidité, expression du territoire «volcano-calcaire» d'où il tire ses origines. Finale longue et persistante avec des notes de fruits et d'agrumes.

Servir frais à une température de 12°C.

Son corps et sa structure fruitée lui permette un vieillissement prolongé en bouteille.

### Suggestion culinaire

«Linguine c'o Fellone» – plat de pâtes typique de l'île de Ponza à base de Granseola, araignée de mer localement appelée «o Fellone».

*Recette pour 4 personnes:*

Plongez une Granseola dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition pendant environ 20 minutes.

Sortez-la de l'eau et laissez refroidir avant de rompre les pinces et la carapace.

Faites revenir dans une poêle une bonne quantité d'huile, de l'ail et du piment.

Ajoutez ensuite la chair de la Granseola et laissez cuire environ 5 minutes.

Plongez 500 grammes de Linguine dans un grand volume d'eau salée, égouttez «al dente» et faites-les revenir dans la poêle avec la Granseola.

Servir avec une pointe de persil.

# Albiola

LAZIO ROSATO IGT



## Notes historiques

Il tire son nom de la cité Rutola ou Volsca, aux environs d'Ardea, que Plinio le Vieux comptait parmi les 53 communautés qui composaient l'Ancien Latium. Albiola représente l'une des plus anciennes installations du Latium primitif, appartenant probablement à la Ligue Latine, qui émergea aux environs de la deuxième phase de la civilisation du Latium, approximativement au 9ème siècle avant J.C. et qui avait, à l'aube de sa création, la même importance que Rome.

## Cépages et vinification

L'Albiola est un rosé produit majoritairement avec des raisins de Syrah (85%) et une fraction de raisins de Sangiovese (15%)\*.

Il est obtenu selon la technique de «saignée» qui consiste à drainer du vinificateur, après une phase de macération à froid sur les peaux (8-10°C), une

\*(Pourcentage à titre indicatif, variant selon le millésime)

partie du moût, qui est ensuite fermentée à part. La fermentation se fait à environ 18°C et se déroule sur 8-10 jours dans des réservoirs d'acier en inox. Il en ressort un rosé très riche, de grand caractère, avec des notes fruitées et fleuries typiques des rosés mais avec une structure s'approchant de celle d'un rouge.

## Examen organoleptique

Rosé net avec des nuances de violet; bouquet intense aux arômes de fruits des bois avec une dominante de framboise et de fruits rouges. Une grande consistance en bouche avec une finale longue et fruitée.

## Suggestion culinaire

Idéale avec une soupe de fruits de mer aux tomates fraîches ou avec de la charcuterie.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Merlot

LAZIO IGT



## Notes historiques

Le Merlot est originaire de la zone de Bordeaux. Il fut introduit dans l'Agro Pontino dans les années Trente par les colons de la Vénétie qui assainirent les marais de la région. En 1966, il obtient la Dénomination d'Origine Contrôlée. Malgré cela, il ne fut jamais reconnu à sa juste valeur, jusqu'à ce que soit lancé en 1985 le projet de recherche et d'expérimentation «Casale del Giglio», qui sut mettre en évidence la combinaison la plus appropriée pour cette variété, entre porte-greffes, clones et formes d'élevage pour la production de raisins de haute qualité.

## Cépages et vinification

C'est un Merlot pur obtenu, selon les millésimes, avec différentes techniques de vinification pour garantir une constance dans sa qualité. La vinification en rouge peut se faire traditionnellement avec remontages et délestages, afin d'oxygéner le moût en fermentation en

favorisant une plus grande stabilité de la couleur et des tannins en les rendant souples et voluptueux. L'autre possibilité est d'utiliser la technique du pigeage pour réaliser des macérations plus longues (15-20 jours) et obtenir ainsi des vins de plus grandes structure et longueur. Après un décuvage minutieux, au cours duquel l'écoulage du marc ne se fait que par gravité, le nouveau vin est mis en cuve d'acier en inox où a lieu la fermentation malolactique. Le vin mature ensuite pendant 8-12 mois dans des petits fûts de chêne et est affiné en bouteille pendant environ 180 jours.

## Examen organoleptique

Couleur rouge rubis intense. Les arômes de fruits rouges et de cerises s'accompagnent de sensations d'herbes aromatiques typiques du cépage qui se retrouvent en bouche et qui mettent en évidence sa structure et sa douceur.

## Suggestion culinaire

«Bucatini all'Amatriciana» – plat de pâtes traditionnel de la ville d'Amatrice, avec sauce tomate et lard.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

## Cesanese

LAZIO ROSSO IGT



### Notes historiques

Ce cépage provient d'un territoire habité dans le passé par les Volsques, ancien peuple italique qui résidait dans la zone actuelle de Frosinone et qui conquiert la cité de Satricum en 488 av. J.-C. Ils la dominèrent pendant plus d'un siècle jusqu'à ce que les Romains y fondent une colonie en 385 av. J.-C. Les zones de prédilection pour la culture du Cesanese sont Affile et Piglio.

### Cépages et vinification

Le Cesanese est une variété peu productive à maturité tardive récoltée sur le tard. La grappe est de petite taille, lâche et allongée, et les grains, de petite taille également, présentent une forme ovale. La vendange se fait fin octobre, compte tenu également du relief collinaire du territoire. D'une manière générale, les variétés tardives assurent une bonne tenue dans le temps. En effet, plus le nombre de jours qui séparent la floraison de la maturation est important, plus le

vin se prêtera à un long vieillissement. Vinification en rouge avec fermentation spontanée à 18-20°C pendant environ 20 jours avec pigeage suivie d'une phase de macération sur les peaux de 10-12 jours pour extraire les tanins les plus nobles des peaux et des pépins, toujours très mûrs dans cette variété.

### Examen organoleptique

Couleur rouge rubis. Senteur intense de marasque, typique des variétés tardives, avec des notes épicées de poivre blanc, de poivre noir et de violette. En bouche, il est charnu, avec des tanins persistants et une note acide bien prononcée, base essentielle pour un long vieillissement.

### Suggestion culinaire

"Spezzatino di Bufaletta dell'Agro Pontino"  
(Sauté de bufflonne)

*Ingrédients pour 4 personnes:*

*1 kg de viande de bufflonne coupée en petits morceaux, 1 oignon, 1 verre de vin blanc, 2 gousses d'ail, 300 ml d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre, du piment, une pincée de sel, de l'huile d'olive extra vierge.*

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter la viande de bufflonne émincée et faire rissoler dans son jus, ajouter un peu de vin blanc, du piment, du sel, de l'eau et faire cuire à feu doux. Quand la viande est cuite, ajouter l'ail pilé et le vinaigre, couvrir et laisser mijoter. Accompagnement idéal de ce plat: des broccolis revenus à la poêle.

### Notes de dégustation

---

---

---

# Shiraz

LAZIO IGT



## Notes historiques

La Shiraz (ou Syrah) est un cépage d'origine orientale qui provient de l'ancienne Perse. Il s'est affirmé en France, principalement dans la vallée du Rhône où il participe, avec d'autres cépages, à la production de vins célèbres tels que l'Hermitage et le Châteauneuf-du-Pape. Au début du siècle dernier, le cépage s'est diffusé dans différentes régions d'Australie comme par exemple la Hunter River Valley, près de Sydney. Grâce au projet «Casale del Giglio», il fut introduit pour la première fois dans la province de Latina en 1985.

## Cépages et vinification

100% Syrah, de raisins ayant atteint un stade de maturité optimal. Macération à froid pendant deux jours à environ 10°C pour favoriser une plus grande extraction à la fois des arômes caractéristiques du cépage et de la couleur. Vinification en rouge avec des foulages périodiques

(2-3 par jours) pour garantir une plus grande teneur en extraits et en tannins. La fermentation tumultueuse se poursuit pendant 10-12 jours à une température de 26-28°C avec la succession de différents délestages, surtout dans les premières phases de vinification. Après un décuvement minutieux, au cours de laquelle l'écoulement du marc ne se fait que par gravité, a lieu la fermentation malolactique en acier. L'affinage en barriques se prolonge pendant 8-12 mois puis 6 mois en bouteille

## Examen organoleptique

Couleur rouge rubis avec des reflets violets; nez intense, de bonne persistance avec des notes fruitées de myrtilles et de marasque, de cardamome et de cannelle. Palais doux et chaud, avec une bonne trame tannique et un retour des notes épicées de poivre noir en finale.

## Suggestion culinaire

Tranche de thon grillée.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Petit Verdot

LAZIO IGT



## Notes historiques

Le cépage est issu de la région bordelaise, où il est utilisé traditionnellement comme composant mineur en assemblage avec Merlot et Cabernet-Sauvignon. Le Petit Verdot est une variété tardive qui a trouvé dans l'Agro Pontino les conditions idéales: une grande luminosité, une brise marine continue et des terrains chauds qui favorisent la pleine maturité des raisins, permettant ainsi de le proposer également sous sa forme pure, une rareté au niveau national.

## Cépages et vinification

Petit Verdot pur, de raisins très mûrs. La vinification en rouge est en partie réalisée par pigeages pour l'extraction des tannins plus sucrés et en partie par foulages pour obtenir une bonne extraction de la couleur. La fermentation se poursuit par pigeages pendant 15 jours à une température variable entre 26 et 28°C. Lors des premières phases de macération, des

délestages\* sont effectués afin de rendre les tannins plus doux et la couleur plus stable. Après le décuvage, la fermentation malolactique se déroule en partie en cuve d'inox et en partie en barrique. Affinage en barriques pendant 8-12 mois et 6 mois en bouteille.

## Examen organoleptique

Couleur rubis violacé; arômes intenses et persistants de fruits rouges, de cerises et de végétaux comme la myrte et la genièvre. Belle rondeur en bouche, due à des tannins doux et veloutés, avec une structure élégante. Finale avec des notes de poivre blanc et d'épices.

## Suggestion culinaire

Côtes d'agneau de lait au four.

\* Délestage:

Opération de vinification en rouge qui vise à extraire partiellement le moût en fermentation et qui consiste à transvaser dans un autre réservoir une partie du moût en fermentation puis à la réintroduire par le haut dans le même réservoir. Le but est d'oxygéner le vin en fermentation et de répartir uniformément le marc dans le réservoir, facilitant ainsi une meilleure diffusion des anthocyanines (couleur) et des polyphénols (tannins) des peaux au moût.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Tempranijo

LAZIO IGT



## Notes historiques

Le Tempranillo est un cépage d'origine espagnole cultivé dans le Nord du pays, dans les régions de la Ribera del Duero et la Rioja. C'est une variété qui s'adapte très bien au climat ventilé méditerranéen et aux sols frais et profonds semblables à ceux de la partie du domaine de Casale del Giglio appelée «Valle» (ancienne «Riserva Bottacci») où notre Tempranijo a trouvé des conditions idéales. Ces facteurs lui permettent une complète maturation phénolique et un parfait équilibre corps-fruits.

## Cépages et vinification

100% Tempranillo. Obtenu de raisins ayant atteint un stade de maturation assez avancé, parfois même avec un léger dessèchement de la plante. La vinification débute par une macération à froid pendant 2 jours à 10°C afin d'obtenir une meilleure extraction des arômes contenus dans les peaux. Cette phase est suivie par la fermentation spontanée, très lente à une température allant de 16°C à 24°C pendant 15 à 18 jours, avec pigeages et

\* Délestage  
(cf. fiche Petit Verdot)

délestages à intervalles réguliers pour oxygéner les levures. Après la fermentation, la macération sur les peaux se déroule sur 12-15 jours afin d'extraire la plus grande quantité possible de tannins, le Tempranillo étant une variété avec des tannins généralement très doux et jamais en excès. Affinement en tonneaux de cerisier pour seulement une petite partie allant de 15 à 20% selon le millésime, la plus grande partie est conservée dans des cuves en Inox.

## Examen organoleptique

Couleur très intense avec des notes fruitées de framboise, cassis et des senteurs de sous-bois accompagnées d'une douce note de marasque mure. En bouche, il est riche et très concentré présentant des notes épicées et fruitées, exaltées par une présence constante de tannins très doux. Finale longue et persistante, il s'adapte très bien à de longs affinements en bouteille.

## Suggestion culinaire

«Tiella di Polpo» de Gaeta (province de Latina) – spécialité gastronomique typique de notre territoire. Comme le veut la tradition, il s'agit d'une pizza farcie de produits de la terre ou de la mer. Elle naît comme un plat unique apprécié des paysans et des pêcheurs pour sa prédisposition à se conserver pendant plusieurs jours. On raconte qu'au 18ème siècle, les Bourbons de la Casa Real des Deux Siciles en étaient très friands

## Notes de dégustation

---

---

# Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



## Notes historiques

Cépage d'origine bordelaise principalement cultivé dans les zones du Médoc. C'est sans aucun doute l'une des variétés les plus renommées au monde pour la production de vins de grande qualité et longévité. Il est souvent utilisé en assemblage avec le Cabernet franc et le Merlot. En Italie, il existe beaucoup de versions, aussi bien pure qu'en assemblage avec d'autres cépages rouges. Il possède de grandes capacités d'adaptation aux conditions climatiques les plus variées et maintient les caractéristiques qui le distinguent tout en exprimant également parfaitement celles du terroir d'où il provient.

## Cépages et vinification

Produit avec les raisins de Cabernet Sauvignon les plus mûrs, avec un faible rendement par pied. Vinification en rouge avec foulages lors de la phase de macération afin d'extraire la couleur ainsi qu'une grande partie des substances

polyphénoliques. Une fois la fermentation tumultueuse terminée, le nouveau vin est maintenu au contact des peaux pendant encore quelques jours afin de favoriser l'extraction des tannins les plus fins grâce à la présence de l'alcool. Après un décuvage minutieux, au cours de laquelle l'écoulage du marc ne se fait que par gravité, a lieu la fermentation malolactique en cuve. Une fois atteinte la stabilité biologique, le vin est mis à maturation dans de petits fûts de chêne pendant 18-20 mois suivi par un affinage en bouteille de 8-12 mois.

## Examen organoleptique

Couleur rubis intense avec des arômes de framboise, de cerise noire, de cassis, parfums balsamiques de genièvre, de musc et de sous-bois. En bouche, il est élégant, doux et riche avec une finale complexe.

## Suggestion culinaire

Fromage de brebis «Pecorino Romano» à affinage moyen et non salé.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---



# Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



## Notes historiques

Contrairement au Merlot, déjà présent dans l'Agro Pontino, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot représentent les premiers retours tangibles de l'activité d'expérimentation viticole commencée en 1985 et qui ont montré une bonne adaptation au microclimat de la zone.

«Madreselva» tire son nom d'une plante rampante des bois à l'aspect sinueux dont les fleurs se présentent en grappes de campanules multicolores qui embaument les sous-bois de la région.

## Cépages et vinification

C'est un assemblage à parts égales de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot. Les raisins composants le Madreselva sont vendangés à pleine maturité mais à des périodes différentes. Ceux de Merlot mûrissent vers mi-septembre alors que ceux de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot sont plutôt tardifs.

La vinification en rouge de chacune des variétés de l'assemblage a un processus différent, décrit précédemment dans les fiches des vins correspondants. Une fois la fermentation terminée, les vins sont placés dans des petits fûts de chêne pendant 18-20 mois, durant lesquels se succèdent les transvasements nécessaires. Suit ensuite l'assemblage dans les proportions indiquées plus haut. L'affinage en bouteille dure 8-12 mois

## Examen organoleptique

Rouge rubis lumineux d'une intense concentration; le bouquet présente des tons très mûrs de compotée de griottes et de marasques sur un fond balsamique. En bouche, il est d'un équilibre et d'une persistance remarquables, avec des tannins veloutés et un retour sur les notes fruitées et balsamiques.

## Suggestion culinaire

«Coda alla Vaccinara» (Queue de veau), plat traditionnel romain.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

# Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



## Notes historiques

Le nom «Mater Matuta» provient de l'ancienne divinité italique, déesse de l'aurore, protectrice de la vie naissante et de la fertilité. Le culte de cette divinité était largement diffusé en Italie Centrale et le fameux temple de l'ancienne cité de Satricum, à Le Ferriere (Latina) lui fut dédié.

## Cépages et vinification

Syrah (85%) et Petit Verdot (15%)\*. Les raisins de chacune des variétés sont récoltés à un excellent stade de maturité, parfois même une légère flétrissure pour la Syrah. La vinification prévoit des techniques différentes pour les deux cépages. La Syrah fermente avec des levures indigènes selon la technique du pigeage sur une période de 18-20 jours, durant laquelle de fréquents délestages sont réalisés, surtout lors des phases initiales. La Syrah donne ainsi au Mater Matuta complexité et caractère, avec des tannins sucrés et des saveurs intenses de marasque et d'épices.

\*(Pourcentage à titre indicatif, variant selon le millésime)

## Examen organoleptique

Pour le Petit Verdot, en revanche, la vinification se fait en utilisant des fouloirs permettant une plus grande extraction des tannins et des substances polyphénoliques. Naît ainsi un Petit Verdot structuré et de grand corps qui se prête parfaitement à de longs vieillissements. Après un décuage minutieux, au cours de laquelle l'écoulage du marc ne se fait que par gravité, les vins sont mis séparément en barriques neuves pendant 22-24 mois. Vient ensuite un ultérieur affinage en bouteille de 10-12 mois.

Rubis sombre, grande densité; le nez est très personnel, de café noir en grains, de fleurs de violettes et fruité de marasque mûre. Vient ensuite une forte note épicée de coriandre, de noix de muscade et de cannelle. Un grand volume en bouche qui enveloppe et séduit par sa trame tannique parfaite, sa fraîcheur bien présente et une finale opulente et longue.

## Suggestion culinaire

«Provola di Bufala», un fromage de lait de bufflonne à 100%, affiné au domaine pendant 4-5 mois dans les marcs de Syrah.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

# Aphrodisium

VENDANGE TARDIVE



## Notes historiques

Le nom Aphrodisium vient d'un village appartenant aux anciennes communautés de la région Latium dans l'actuelle zone de l'Agro Pontino, dans la province de Latina, où s'élevait autrefois un temple dédié à «Aphrodite Marine», protectrice des navigateurs.

## Cépages et vinification

Assemblage de Petit Manseng, Viognier, Greco et Fiano\*. La vendange tardive se déroule à différentes périodes selon la variété, jusqu'à fin octobre pour le Petit Manseng, afin d'obtenir des raisins bien secs, déshydratés par la brise marine. La concentration en sucres des raisins atteint en

\*(Proportions variables selon le millésime)

moyenne 30-32° Babo, équivalent environ à 18° d'alcool potentiel. Les raisins sont récoltés en caisses de 10kg et placés tels quels en pressoir afin de n'extraire délicatement que la partie la plus concentrée du jus, sans parties solides, avec un rendement de raisin en moût d'à peine 30%. La fermentation se fait spontanément en cuves d'acier inox à une température d'environ 18°C.

## Examen organoleptique

D'une couleur jaune or; un nez frais et fleuri (fleurs de pêche et d'oranger) avec des notes de peaux de raisins et de pêche au sirop, suivies par les agrumes et le miel. En bouche, c'est un nectar mais il ne manque pas de fraîcheur et de noblesse expressive. Sucré, enveloppant et longue finale avec une note minérale.

## Suggestion culinaire

Avec des tartes à pâte sablée, par exemple une tarte maison à la confiture d'abricots ou aux agrumes.

## Notes de dégustation

---

---

---

---

---

---

---

---

GRAPPA DI  
*Shiraz*



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.

*Distillation*

Distillerie  
Pilzer di FAVER (TN)

GRAPPA DI  
*Petit Manseng*



GRAPPA OTTENUTA DA  
VINACCE FRESCHE DI  
PETIT MANSENG  
DELL'AZIENDA AGRICOLA  
CASALE DEL GIGLIO,  
DISTILLATE CON CLASSICO  
ALAMBICCO DISCONTINUO  
A BAGNO MARIA.  
ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE  
AROMATICHE FLOREALI  
TIPICHE DEL VITIGNO  
ED AL PALATO GUSTO  
FRUTTATO AGRUMATO  
ED AVVOLGENTE.

*Distillation*

Distillerie  
Pilzer di FAVER (TN)

*Détails techniques*

«Grappa» obtenue par distillation des marcs frais de Syrah du domaine, minutieusement sélectionnés et promptement distillés avec l'alambic discontinu classique à bain marie. Au nez, elle présente des parfums primaires typiques du cépage (fruits des bois et épices); au goût elle est chaude, enveloppante et de grand caractère.

*Notes de dégustation*

---

---

---

*Détails techniques*

Cette grappa naît des marcs frais de notre Petit Manseng, sélectionnés avec soin et distillés en alambic discontinu classique à bain-marie. Elle se distingue au nez par une forte aromaticité, qui émane de l'épaisseur de sa peau. En bouche, elle exalte sa minéralité et sa saveur.

*Notes de dégustation*

---

---

---

## GRAPPA DI *Petit Verdot*



*Distillation*  
Distillerie  
Pilzer di FAVER (TN)

### *Détails techniques*

Cette «grappa» vieillie naît de nos marcs de Petit Verdot, distillés avec l'alambic classique discontinu à bain marie.

Le bois exalte les notes épicées du cépage et le temps en modèle les aspérités en alliant les parfums primaires frais et épicés à ceux vanillés, typiques du vieillissement en barrique. La couleur est ambrée, comme il se doit pour une «grappa» vieillie en fûts pendant plusieurs années.

### *Notes de dégustation*

---

---

---

## *Olio Extra Vergine di Oliva*



### *Détails techniques*

L'huile d'olive extra vierge de Casale del Giglio est un assemblage de Sant'Agostino, Itrana et Frantoio, variétés provenant toutes trois des oliviers du Domaine. Au nez, elle se caractérise par sa complexité et son fruité vert. Des senteurs d'herbe et d'amande verte s'accompagnent d'une agréable note de chardon et de tomate, présents également au goût. Les senteurs balsamiques et le rappel d'herbes aromatiques s'équilibrent parfaitement avec l'amertume et l'ardence.

### *Notes de dégustation*

---

---

# AU-DELÀ DU VIN

## L'ARCHÉOLOGIE

Parallèlement à la viticulture, l'entreprise suit depuis longtemps le Projet Archéologique de Satricum, en collaboration avec le Centre de Conservation et d'Études Archéologiques de l'Étrurie Méridionale dirigé par Dr. Alfonsina Russo, l'Université d'Amsterdam sous la direction de la Prof. Marijke Gnade et les municipalités de Latina, Aprilia et Nettuno. Dr. Francesco di Mario est le responsable de la zone archéologique de Satricum.

Les fouilles ont permis d'identifier la «Via Sacra» qui menait au temple de la déesse Mater Matuta et la découverte d'une coupe en céramique utilisée pour le vin remontant au 5ème siècle avant J.C.

## L'HISTOIRE DES FOUILLES

L'histoire des fouilles de Satricum débute en 1896 lorsque le Français Hector Graillot découvrit sur la colline de Le Ferriere, les vestiges du temple dédié à la déesse Mater Matuta. Jusqu'en 1898, une longue campagne de fouilles fut entreprise sous la direction d'archéologues italiens. De nombreuses pièces furent ainsi découvertes et confiées au Musée de la Villa Giulia à Rome. Après une longue pause sans aucune activité, les fouilles reprirent en 1907-1910.

Vers 1975, le Comité pour l'Archéologie du Latium demanda à l'Institut Hollandais de Rome de prendre en charge le projet archéologique de Satricum. Depuis lors, les archéologues hollandais ont obtenu d'excellents résultats, comme par exemple la découverte du Lapis Satricanus, une base de pierre avec une inscription en latin archaïque datable entre 525 et 500 avant J.C. Depuis 1990, les fouilles sont prises en charge par l'Université d'Amsterdam, sous la responsabilité de la Prof. Marijke Gnade.

## LE SANCTUAIRE DE LA MATER MATUTA

Les premières traces de pratique religieuse sur l'acropole de Satricum remontent à la période entre le 8ème et le 7ème siècle avant J.C., comme en témoigne une première «cabane» de culte. Vers 640-625, un Sacellum dit «Temple zéro» fut édifié sur des fondations de pierre à la place de la cabane. Le Sacellum fut ensuite remplacé aux environs de 540, par un temple de grande taille dit Temple I. Aux alentours de 500-480 avant J.C., sur l'emplacement du Temple I détruit, fut construit un temple encore plus grand (Temple II).

## L'HABITAT À SATRICUM

Les premières habitations à Satricum remontent au 9ème siècle avant J.C., lorsque le peuple vivait dans des cabanes sur la colline de la future acropole. Vingt-quatre de ces cabanes ont été découvertes au cours du 19ème siècle. Depuis 1977, il en a été trouvé quinze autres. Au 7ème siècle avant J.C., les techniques de construction changèrent et la pierre fut introduite.

Au cours du 6ème siècle avant J.C., les cabanes furent intégralement remplacées par des maisons de pierre avec des murs en briques d'argile séchée au soleil.

L'acropole de Satricum a permis de découvrir de nombreuses fondations en pierre d'édifices ayant autrefois entouré les différents temples qui s'y sont succédés. L'hypothèse avancée est que ces constructions faisaient partie du sanctuaire et qu'elles servaient de logement pour les sacerdoce ou les hôtes.

## LA NÉCROPOLE ARCHAÏQUE NORD-OUEST

La nécropole protohistorique de Satricum s'étendait à l'ouest et au nord-ouest de l'acropole. Elle fut partiellement explorée au cours des campagnes de fouilles italiennes effectuées à la fin du 19ème siècle et au début du 20ème. Des dizaines de tombes furent ouvertes révélant de somptueux objets funéraires considérés aujourd'hui comme les plus importants du Latium Vetus. Ces tombes ne représentaient qu'une petite partie de la nécropole aujourd'hui disparue. Les sépultures plus anciennes se faisaient par crémation. Les fouilles ont permis de découvrir de nombreux objets et céramiques présents dans les tombes. À la fin du 8ème siècle avant J.C., la nécropole fut abandonnée à la suite d'un changement général des coutumes funéraires des Latins.

## LA NÉCROPOLE SUD-OUEST (VOLSCA)

En 1981, des recherches effectuées dans la zone sud-ouest de la cité ont permis d'identifier une seconde nécropole remontant au 5ème-6ème siècle avant J.C. avec au moins 200 tombes en fosse. La nécropole fut attribuée aux Volsci qui conquièrent Satricum en 488 avant J.C. et qui y restèrent probablement jusqu'à ce que les Romains y fondent une colonie en 385 avant J.C. L'inhumation est la seule forme de sépulture qui y est témoignée. Les objets retrouvés se limitent à de simples vases utilisés pour boire ou pour manger, quelques objets personnels et des armes; la découverte la plus importante est celle d'une petite hache miniature de plomb avec une inscription en caractères falisco-capénate.



## “La Gricia”



*Ingrédients pour 4 personnes:*  
 500 gr. de pâtes “Mezze Maniche Rigate”  
 500 gr. de “Guanciale” (lard fumé de la ville d’Amatrice) dégraissé (correspondant à un Guanciale entier de 700-800 gr.)  
 100 gr. de Pecorino Romano (fromage de brebis)  
 Gros sel  
 Poivre (1/2 cuillère à café)

Dès le 18<sup>ème</sup> siècle, à l’approche de l’été, les bergers des campagnes et des collines aux alentours de Rome avaient comme habitude de mener leurs troupeaux sur les «Monti della Laga», une zone de la chaînes des Apennins qui surplombe la ville d’Amatrice. Au cours de la transhumance, ils avaient l’habitude de préparer la «Gricia», que beaucoup considèrent comme la véritable «Pasta all’Amatriciana» (sans tomates).

### Préparation:

La recette est encore la même aujourd’hui:

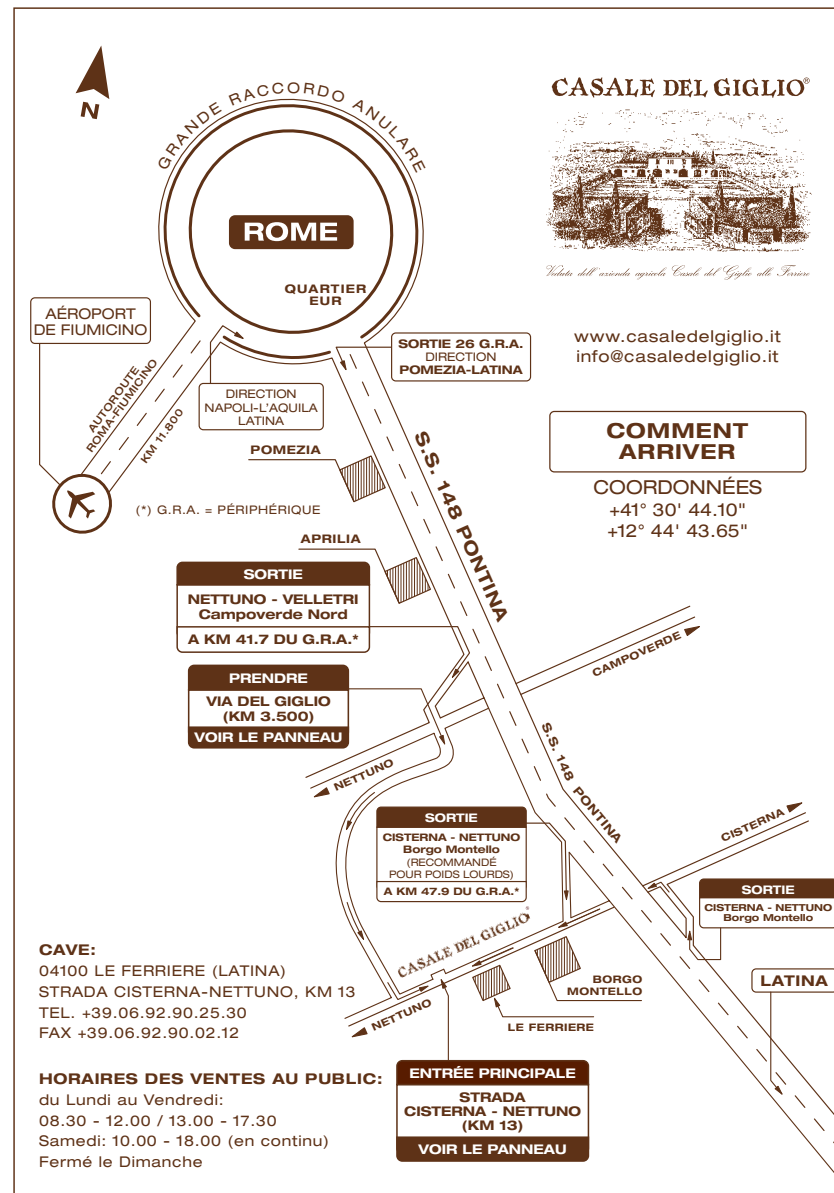
Bien nettoyer le Guanciale en retirant la couenne et en le coupant en petits morceaux (env. 3x1 cm) en prenant bien soin de retirer le poivre.

Mettre les morceaux de Guanciale dans une grande poêle (de préférence en fer) et les faire rissoler sans huile et à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant régulièrement jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.

Les égoutter avec l’écumoire et les déposer sur du papier paille (papier absorbant) sur lequel le Guanciale deviendra croquant.

Faire cuire les «Mezze Maniche» dans un grand volume d’eau salée et les égoutter «al dente». Verser les pâtes dans la poêle et y ajouter le Guanciale et le gras de cuisson dans les proportions désirées.

Compléter le tout avec une bonne quantité de “Pecorino Romano” et saupoudrez de poivre moulu.





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. CE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/2013

*Graphisme: Giuseppe Romanazzi - romanazzi57@gmail.com*  
*Traduction en français: Elise Rialland - elise.rialland@casaledelgiglio.it*