

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

Winemaker
Paolo Tiefenthaler

Winery: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212
info@casaledelgiglio.it

Public Relations Office: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871
info@casaledelgiglio.it

Export Office: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212
export@casaledelgiglio.it
Coordinator: Elise Rialland

Italian Sales Office: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040
roma@casaledelgiglio.it
Coordinator: Maddalena Morucci

Hospitality and International Events:
Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098
linda.siddera@casaledelgiglio.it
Coordinator: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



ワイン商ベラルディーノ・サンタレリが、息子アントニオ、イシドロ、エミディオと、アクイラの公証人オノフリ・ジョヴァンニとともに「Ditta Berardino Santarelli & Figli」をラツィオ州、アマトリーチェに設立しました。このカザーレ・デル・ジリオの前身ともいえる会社の設立は、1914年3月5日のことでした。

時代は過ぎ、3人の息子はローマに移り、パンテオンにほど近いカプラニカ広場に「ヴィーニ・エ・オリイ」というワインとオイルの販売店を開店。彼らの事業は時と共に拡大を見せ、いつしか11店舗に至りました。

その後、ワインの販売は世界に拡大します。エミディオの息子、ディーノが「サンタレリS.p.A.」を開業し、ラツィオ州で生産されたワインのボトリングと、カナダを中心に世界中に輸出を展開しました。

そのうちディーノはワイン造りにも乗り出します。ラツィオ州ラティーノ県アグロ・ポンティーノに「カザーレ・デル・ジリオ」を設立しました。ラティーノのフェッリエレ地区は、紀元前に迄遡る古代の町「Satricum」にほど近く、ローマから南に約50kmに位置しています。残念ながら、ワイン醸造という点では立ち遅れていましたが、逆に新天地ともいえる可能性を見出したのです。同時に11店舗に迄展開したエノテカ「ヴィーニ・エ・オリイ」は創業店のみを残し売却。この店舗は現在も、ワインと食事を楽しめるレストランと姿を変え営業しています。

90年代に入り、ディーノの息子アントニオが父譲りの直観力と、若きエノロゴ、バオロ氏の協力を得て葡萄栽培とワイン造りに参画し、現在世界中で評価される「カザーレ・デル・ジリオ」を表現する葡萄とワインを産み出した研究プロジェクトを開始しました。

こうして今あるカザーレ・デル・ジリオはイタリア及び世界中のマーケットに進出し、発展してきました。

B. SANTARELLI & F.

VINI OLII

VINI UORI OLI

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA

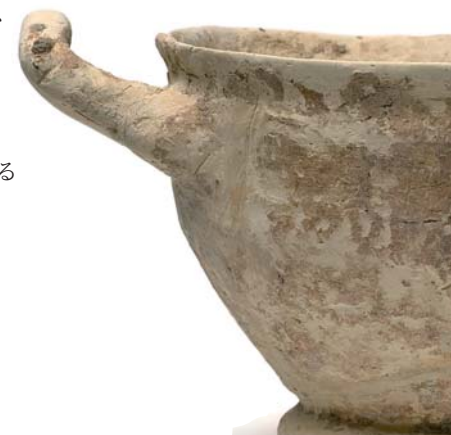


Foto del secolo degli Casale del Giglio alla Fiume

《現オーナーのアントニオ氏にとって、カザーレ・デル・ジリオは家族の畑であり、小さい頃から週末を過ごした場所であり、初めてミニバイクを走らせた場所でした。しかし、25歳で入社し、彼の父であるディーノ氏と共に事業に携わるようになってから、アグロ・ポンティーノの干拓地は、未知の可能性が広がる手つかずの地であることに気付いたようです。また当時は、エノログがいなかった事も手伝い、既成概念にとらわれない思いのままの改革を行い、大胆な行動に繋がっていったのでしょうか。葡萄栽培学者、大学研究者に呼びかけ、1985年に60品種にも上る葡萄の栽培を開始し、さまざまな実験に取り組みました。

それまで誰も試みなかった、複雑で、リスクを持つ、しかし自由な発想による試みは、カザーレ・デル・ジリオのエノログ、パオロ・ティーフェンターラー氏によって、科学的裏付けを基に、明らかにされるところとなりました。

ヴィーニ・エ・オリイ1号店





彼らの自由なまでの大胆な試みは、大成功をもたらしました。

例えば、黒葡萄ではシラー、プティ・ヴェルド、白葡萄では、ソーヴィニオンやヴィオニエ、プティ・マンサンといったフランス品種です。これらの栽培は、世界有数の葡萄生産地であり、伝統を重んじるイタリアに於いてはかなり珍しい選択でしたが、品質と価格のバランスが取れた、イタリアで見かけることのない珍しい、単一品種ワインや、ブレンドワインを作り出したのです。

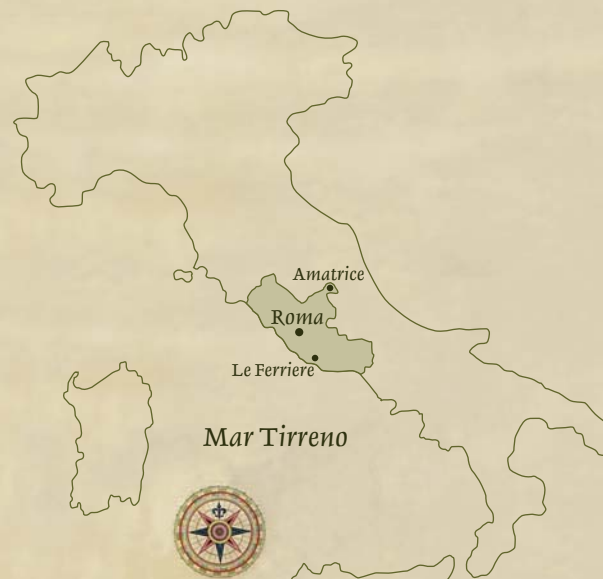
まずフラッグシップモデルである「マテル・マトゥータ」。
豊満で凝縮感があるシラーをベースに、プティ・ヴェルドをブレンドした赤ワインです。深みのあるルビーレッド、黒系ベリー豊かな香りと複雑なスパイス、凝縮感のある風味が特徴です。
...略》*

白葡萄では、ソーヴィニオン、プティ・マンサン、土着品種の「ビアンコレッラ（ファロ・デッラ・グアルディア）」と「ベッローネ（アンティウム）」が新登場。生産量は少ないながら、高い評価を得ています。また、前述の「ベッローネ」と、同じくラツィオ州の土着品種である「チェサネーゼ」を用いた、ラツィオを体現する味わいをもつ、ベーシックワインの生産にも乗り出しています。

*イタリア最大手の新聞『ラ・レプブリカ』紙掲載のローマのレストランガイドより引用

Contacts: Antonio Santarelli - antonio.santarelli@casaledelgiglio.it
Paolo Tiefenthaler - paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it

OUR LOCATION



カザーレ・デル・ジリオは、アマトリーチェ出身のベラルディーノ・サンタレリにより、ローマから南に約50kmのラティーナ県、アブリリア、アグロ・ポンティーノにあるレ・フェッリエレ地区に、1967年に設立されました。この地域は、イタリアの他州どころか、ラツィオ州の他の地域から見ても、葡萄栽培において未開の地でした。

そこで、新たな局面に達すべく、ラツィオ州の農業評議会から、実験研究プロジェクト発起の認可を受けました。1985年のことです。

ミラノ大学のアッティエーリオ・シエンツァ教授、コネリアーノ醸造研究機関のアンジェロ・コスタクルタ教授、アディジェのサン・ミケーレ県立アグラリオ農業振興研究機関のフルヴィオ・マッティーヴィ教授といった権威と、カザーレ・デル・ジリオのエノロゴ、パオロ・ティーフェンターラー氏を発起人とし、協同研究が行われました。

研究のモデルとしてヒントを得たのがボルドー、オーストラリア、カリフォルニアといった生産地です。これらの葡萄生産地は、アグロ・ポンティーノがティレニア海から影響を受けているのと同じように、海からの恩恵を受けて葡萄栽培している地域だったからでした。



「イタリアにおけるワイン造りの将来的な発展は、伝統的ワイン生産地の強化だけにあるのではなく、潜在的な観点を見極め、栽培・醸造法を的確に選択し、また品質と価格が適正であり、それ程知られていない地域においても、高いレベルの生産に到達することにある」

これが、カザーレ・デル・ジリオの哲学です。

信念を基に積み上げた試みは、1990年以降、シャルドネ、ソーヴィニヨン、シラー、プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨンなど、この地にとって『新しい』品種が次々と、ラティーナ県の栽培許可を得たことで結実しています。これはもちろん、EUの法律として認められています。

現在、赤、白、ロゼワインと、ヴァンダンジュ・タルディヴ、グラッパ、オリーブオイルなどをラインナップしています。

Satrico

LAZIO BIANCO IGT
「サトリコ」
ラツィオ・ビアンコ IGT



沿革

このワインの名称は、古代の町『サトリクム』に由来しています。中央に礼拝所を備えた集落で、建物の最も古い痕跡は、紀元前9世紀に遡ります。遺跡はアストゥーラ川の近くの高台の上であり、後にマトゥータ女神の神殿が置かれたアクロポリス(丘にある神殿)となりました。現在もこのワイナリーのある、ラティーナ県のレ・フェッリエーレ地区に遺跡が残っています。

葡萄品種

シャルドネ 40%
ソーヴィニヨン 40%
トレヴィアーノ 20%
ヴァンテージによりセパージュは変わることがあります。

醸造方法

葡萄は、完熟し始めるとともに収穫を開始することで、葡萄本来のフレッシュ感とアロマをそのままに残します。葡萄を注意深く選別し、ごくソフトに圧力をかけ、フリーランジュースを取り分けます。発酵はゆっくりとしかし継続的に約 7-8 日間、厳密な温度管理の元、品種ごとに行います。ステンレスの熟成槽に移しながら澱を引き、新しく出来上がったワインは、瓶詰めされるまでの間成熟していきます。収穫翌年初めにボトリングします。

外観、香り、味わい

とても輝きのある麦藁色をしており、強くインパクトのある香り、ほのかにアロマティックで、柑橘系やミネラルを感じ、調和がとれています。味わいは辛口、エレガントで香りと味わいのバランスが良く、口に含むときりっとしており、質の良いミネラル、旨みを感じます。余韻の長いワインです。

お勧めのお料理

前菜や魚介の蒸し料理と良い相性です。

テイスティング・メモ

Bellone

LAZIO IGT
ベッローネ
ラツィオ IGT



沿革

ベッローネは、大変古い起源をもつ白葡萄品種で、古代ローマ時代には既に普及しており、プリニウスの『博物誌』にも引用が見られます。現在は、ローマの南東部が栽培地域で、特にローマから南に海岸線まで向かったアンツィオ周辺で栽培されています。この地域は、強い海風が執拗に吹きつけ、温かく、砂質土壌というベッローネにとっては最高のミクロクリマを持ち、葡萄の糖分を凝縮し、酸度を高め、ミネラル感を際立たせてくれます。

葡萄品種

ベッローネ100%

醸造方法

ワイン醸造は2つのフェーズに分かれます。まず、マセラシオンにより皮からアロマを抽出します。こうすることでアンツィオという風土の個性を備えます。

外観、香り、味わい

ごくわずかな力で液体を取り分け、土着の酵母により10-12日程度、約18-20℃の温度で自発的に発酵します。

黄金色かかった濃い黄色をしています。良く熟したマンゴーやパパイヤ等、南国のフルーツを感じます。対立的にしっかりとした酸を感じ、長期瓶内熟成に耐えるワインであることを示しています。口に含むと充実しており、豊か。フローラルなニュアンスとスパイスをわずかに感じ、持続性のある味わいです。顕著な旨みとミネラルを持ち、長い余韻が楽しめます。

お勧めのお料理

魚介のミネストラ(スープ)や前菜など、デリケートな味わいのお料理と良く合います。

テイasting・メモ

Chardonnay

LAZIO IGT

シャルドネ
ラツィオ IGT



沿革

世界中の偉大なる白ワインの主要品種であり、フランスの輝かしい名産地として知られるブルゴーニュを原産とする、シャルドネ。実験で良好な結果を得て以来、ローマの南、ラティナーナ県のアグロ・ポンティーノでも栽培されるようになり、品質の高いシャルドネワインを作り出しています。

葡萄品種

シャルドネ 100%
畝間（うねま）を狭くして、1ヘクタール当たり約4,000-5,000本にしています。
収穫は9月初旬に始めます。
収量を減らすことにより、酸を失うことのないうちに十分な糖分を持つ葡萄を収穫することができます。

醸造方法

葡萄を注意深く選別したのち、ごくごくソフトに圧力をかけ、フリーランジュースを取り分けます。発酵は、約6-8日間続きます。発酵完了後、MLFを避けるため、低温で保管されます。約3-4カ月ステンレスタンクで熟成します。ボトリングは収穫翌年の初めに行います。

外観、香り、味わい

深い麦藁色をしており、デリケートなアカシアの花やモモやバナナ等のフルーツの香り。フレッシュな味わいで、構成良く、魅力的で長い余韻を楽しめます。

お勧めのお料理

お魚のグリルや、白身肉の煮込みと良い相性です。

テイasting・メモ

Sauvignon

LAZIO IGT
ソーヴィニオン
ラツィオ IGT



沿革

ソーヴィニオンは、ボルドーを起源とする品種です。直射日光は簡単に酸化を促し、アロマを失ってしまうため、栽培方法は、葡萄の房に直射日光が当たらないようにします。こうすることによりこの品種の特徴を温存します。長期に渡る徹底的な研究とその肯定的な検証の結果、ラティーナ県のアグロ・ポンティーノで栽培されるようになりました。

葡萄品種

ソーヴィニオン 100%

醸造方法

適度な酸度があり、同時に丁度良い熟れ具合の時期を見極め、過度の植物臭が加わることを防ぐために、9月始めに収穫されます。ソフトに圧搾し、慎重にモストを分け、この品種のアロマの特徴全てを残

すために、アルコール発酵が素早く行われます。その後、マロラクティック発酵させないように、約8°Cに保たれます。タンクの移し替えが行われ、1-2月にボトリングされます。

外観、香り、味わい

輝くような麦わら色のイエロー。セージやイラクサのような、しっかりとした芳しい香り。フレッシュで、火打石のようなミネラルを強く感じ、しっかりとしたボディ。

お勧めのお料理

シーフードのリゾット、野生ハーブのオムレツ

テイスティング・メモ

Viognier

LAZIO BIANCO IGT
ヴィオニエ
ラツィオ・ビアンコ IGT



沿革

フランス南東部、ヴァレ・デュ・ローヌ原産の白葡萄品種で、高貴なる有名ワイン「コンドリュエ」が作られることでも知られています。干ばつに大変強く、暑い気候に適した品種です。熟成すると、濃い黄色になる果実は、比較的密集しています。水はけのよい痩せた土地を好み、ゆっくりと成熟することにより、徐々にモモや杏の香りを際立たせていきます。

葡萄品種

ヴィオニエ 100%
収穫は2度に分けて行います。
1度目はこの品種を特徴づける酸味を保つために適度な成熟タイミングで、2度目は完熟になってから収穫します。

醸造方法

葡萄は、7-8°C程度の低温で約8-10時間、軽くスキンコンタクトし、ゆっくりとソフトに圧縮しモストを分けます。
自然に発酵を開始し、約10日間続きます。この間温度は17-18°Cです。
ステンレスの貯蔵槽に移し、MLFを避けるため約8-10°Cに保ち、翌春まで、澱の上で熟成します。
ボトリングは3月終わりです。

外観、香り、味わい

輝きのある麦藁色、白や黄色の小さな花のフローラルな香り、エニシダの香り、モモやアブリコットのフルーツの香り。
心地よい酸味と、持続するミネラルが、アロマティックな果実味と完全な調和をもたらします。

お勧めのお料理

生の魚介類、お刺身と相性が良いでしょう。

テイスティング・メモ

Petit Manseng

LAZIO IGT
プティ・マンサン
ラツィオ IGT



沿革

ピレネー山脈の大西洋側、フランス南西地方、ジュランソンの葡萄品種です。
プティ・マンサンは、姉妹品種であるグロ・マンサンに比べて果実が小さく、果皮が分厚く、優れた性質を持つとされています。
収穫時期は晩秋に及び、樹上で糖分を濃縮させます。このことを、フランス語で『パスリヤージュ』と言います。カザーレ・デル・ジリオが、ローマから南に約50kmのアグロ・ポンティーノに初めて植樹して以来、この品種の可能性は、常に高まり続けています。

葡萄品種

プティ・マンサン 100%
葡萄は成熟した状態で、しかし、この品種の特徴ともいえる酸を最大限に残した段階を見極めます。

醸造方法

葡萄は、7-8°C程度の低温で約10-12時間、軽くスキンコンタクトし、ゆっくりとソフトに、最大限に注意して圧縮し、フリーランジュースを取り出し、約14-16°Cに保ちます。
葡萄の特徴とアロマを最大限に高めるため、発酵開始は自然に任せ、発酵し出してから2日目に酵母を加えます。約10日で発酵が終了し、温度は18-20°C程度になります。
清澄し、MLFを避けるため温度を下げます。
シュール・リーで休めた後、収穫翌年の3-4月にボトリングします。

外観、香り、味わい

輝くような麦わら色のイエロー。
セージやイラクサのような、しっかりとした芳しい香り。
フレッシュで、火打石のようなミネラルを強く感じ、しっかりとしたボディ。

お勧めのお料理

魚介料理全般に良く、特に海の旨みたっぷりのアックアパツツァに良いでしょう。

テイスティング・メモ

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT
「アンティノー」
ラツィオ・ビアンコ IGT



沿革

1907年12月、カザーレ・デル・ジリオにほど近いトッレ・デル・パディリオーネ地域で「アンティノウス(アンティノー)」の肉薄レリーフが発見されました。アンティノウスは、紀元前2世紀の古代ギリシャ人で、並はずれた美しさを持つ青年。ハドリアヌス皇帝の寵愛を受けたといわれています。このレリーフには、青年が葡萄樹から2-房の葡萄を摘み取っている姿が表わされており、現在はローマ国立博物館の、マッシモ・アッレ・テルメ棟に保管されています。

葡萄品種

ヴィオニエ
シャルドネ
2:1の割合でブレンド
生産年により比率は変わる場合があります。

醸造方法

葡萄はカンティーナに運ばれるとソフトプレスしモストに分けます。その後、ボディを保つため温度を12-13°Cに保ち、自然に清澄します。モストが約18°Cになったところ、品種別にトノー(500%のアカシア製)に移します。少量のシャルドネは燻製しないバリックを使います。これらの木樽でアルコール発酵とMLFを行い、9月半ばから3月末までの期間、定期的にバトナーージュ(底にたまった澱の攪拌)を行います。ボトリング後、6-12ヶ月間瓶内熟成します。

外観、香り、味わい

金色を帯びた黄色。
黄色い花、アカシアやエニシダの花の香りが、エレガントで複雑な香りを構成します。口に含むと、持続性があり、フィニッシュに向けて和らいでいくような、わずかな塩味を伴うミネラルを感じます。

お勧めのお料理

グリーチャと呼ばれる、
トマトを使わないアマトリーチェ風パスタ。
(巻末にレシピあり)

テイスティング・メモ

FARO DELLA GUARDIA

Biancolella di Ponza

LAZIO BIANCO IGT

「ファロ・デッラ・グアルディア」

ビアンコレッラ

ラツィオ・ビアンコ IGT



沿革

ビアンコレッラは、カンパニア州を起源とする品種で、ブルボン王朝の支配下にあったナポリ王国の時代1700年代半ばにイスキア島からポンツァ島に輸入され、現在ではラツィオ州の土着品種となっています。ラツィオ州では、ポンツァ島でのみ栽培が許されていました。小さな高地で栽培され、その更に上の方にある海拔112mの海に突き出した岩山に、1886年に建てられた警備のための灯台 Faro della Guardia が堂々とそびえ立っています。白熱の光を放つ回転灯器式の灯台で、光の伝達範囲は自国領域をカバーする24海里、明弧は主に南向き225度。ポンツァ島の海岸の巨岩から南西約11マイル（約18km）の辺りに、ティレニア海で最も深いティレニア海溝があります。

葡萄品種

100%ビアンコレッラ。
中央イタリア、特に島しょで栽培される品種です。

醸造方法

醸造方法は、伝統的な白ワインの製法で造られ、葡萄をソフトに压榨し、その後、温度20°Cで土着の天然酵母とともに自然に発酵が開始されます。約7-8か月間、酵母とともに熟成させます。

外観、香り、味わい

軽く緑がかったイエロー。香りは非常にしっかりとしており、桃や杏子のフルーツの香り、セイヨウサンザシのようなフローラルな香りがあります。口に含むとミネラルが豊富で旨味を感じ、「火山質-石灰質」のこの土壌の特徴をよく表しています。フィニッシュは、フルーツや柑橘系を感じ、長く持続します。飲用温度は12°C。しっかりとしたボディで葡萄そのものを感じられるワインですので、数年、瓶熟成するのにも適しています。

お勧めのお料理

“Linguine c'o Fellone”

ポンツァ島の代表的なプリモ・ピアット「リングイネ・コ・フェッローネ（くも蟹のリングイネ）」。グランセオラ（くも蟹）は、ポンツァ島では「オ・フェッローネ」と呼ばれます。

作り方（4人前）

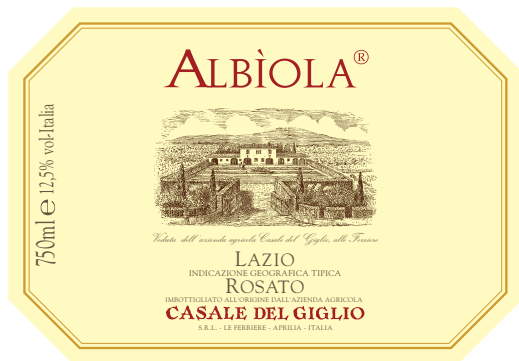
フライパンにくも蟹と水を入れ、約20分ぐらい沸騰するまで茹で、その後、蟹を取り出し、冷まします。冷めれば甲羅や足、はさみ部分を割ります。別のフライパンに大目にオリーブオイルを入れ、そこにニンニク、ペペロンチーノを入れて軽く色づくまで炒めます。そこに蟹を入れ、約5分間火にかけてかけます。その間にリングイネをアルデンテに茹でて水を切り、蟹の入ったフライパンに入れて素早く一緒に火にかけて、しばらくして火からおろします。お皿に盛り、イタリアンパセリをふりかけて出来上がり。

Albiola

LAZIO ROSATO IGT

「アルビオラ」

ラツィオ・ロザート IGT



沿革

アルビオラという名称は、古代ローマが栄える以前に、現在のラツィオ州沿岸地域に定住していた人々の住んでいた町の名に由来しており、『博物誌』を記したことで知られるプリニウス(Gaio Plinio Secondo)にも、古代ラツィオを形成した53のコミュニティの1つとして数えられています。中でも、最も古くに人が定着し、町を形成したコミュニティの1つで、歴史的に見たローマと同様に、この地域の黎明期をになう重要な町であったとされています。

葡萄品種

シラー 85%

サンジョヴェーゼ 15%

シラーを主体のサンジョヴェーゼブレンド。

ヴィンテージにより比率は変わることがあります。

醸造方法

除梗破碎後、約8-10°Cでマセラシオンの後、ほのかに色づいたモストを取り出して発酵させる「セニエ法」で醸造しています。発酵はステンレススチールの発酵槽で、18°C前後で自発的に開始し、およそ8-10日間続きます。こうしてできたワインはフルーティで、特徴的なバラ系のフローラル香を持ちます。また、ボディは赤ワインに類するほど。リッチで、優れた個性を見せてくれます。

外観、香り、味わい

スマイレ色のニュアンスを持つ濃いピンク色。ラズベリーや野イチゴ、赤い小さな森のフルーツを思わせる香り。味わいはフレッシュな酸を持ち、バランスが良く、豊かなフルーツの後味が長く続きます。

お勧めのお料理

フレッシュトマトを使った海の幸のスープや、アッフエッタート・ミスト（サラミ、ソーセージやハムの盛り合わせ）と最適です。

テイスティング・メモ

Merlot

LAZIO IGT

メルロー
ラツィオ IGT



沿革

メルローは、ボルドーを起源とする品種です。ポンティーナ湿地帯を開拓したヴェネトの小作人によって1930年代にアグロ・ポンティーノに導入され、1966年にDOCの認定を受けました。過去には全く栽培されていなかった品種ですが、カザーレ・デル・ジリオ社が1985年から始めた実験研究により、高品質のメルローをこの地で育てるには、接ぎ木の台木、クローン、栽培方法の組み合わせがよりメルロー栽培に適したものであると発見しました。

葡萄品種

メルロー 100%

醸造方法

ヴィンテージによって異なった醸造方法を採用し、安定した品質を確保しています。伝統的な赤ワインの醸造方法で、高い安定性を保つ色と、まろやかで滑らかなタンニンの抽出を促すために、ルモンタージュとデレスタージュを行

います。他の方法としては、パンチングダウンを行い、長期間に渡るマセラシオン（15-20日）を終わります。

こうして、より優れたボディを持つ、長期熟成型ワインが出来上がります。

慎重にワインを別の樽に移した後、重力によりワインとヴィナッチャ（搾り残しの皮や種）に分け、新しく取り分けられたワインはステンレスタンクに入れ、マロラクティック発酵を行います。その後、小さなオーク樽で8-12か月間熟成させ、その後、約180日間瓶熟成させます。

外観、香り、味わい

濃いルビーレッド色。ベリー系のフルーツやチェリーの香りがし、口に含むと独特な草/ハーブのニュアンスがあり、ボディの特徴、まろやかさが感じられます。

お勧めのお料理

ブカティーニ・アッラマトリチャーナ
豚肉とトマトを使った、伝統的な郷土パスタ。

テイasting・メモ

Cesanese

LAZIO ROSSO IGT

チェサネーゼ
ラツィオ・ロッソ IGT



沿革

チェサネーゼは、フロジノーネ県の古代ラティウム地域に起源を發します。古代の町、サトリクムを紀元前488年に征服し、最高支配したのが古代ヴォルスキ族で、その後、ローマ人が入れ替わり征服する紀元前385年まで、この地に居住していました。

この品種に最も適した栽培地は、アッフィーレやピリオなど内陸の丘陵地です。低収量、後期成熟傾向で、遅摘みに適した品種です。房は小さめで結実はややまばら、細長い形をしており、果実は楕円形で中程度の大きさです。

葡萄品種

チェサネーゼ・ダッフィーレ 100%
畑は、丘陵斜面の比較的高い標高に位置しており、かなり遅めの10月下旬に始まります。開花してから果実が成熟するまでに時間がかかる品種で、一般的に長期熟成に耐えるワインの生産に向いています。

醸造方法

サブマージド・キャップマセレーションという果帽が浮かないようにスノコがはられたタンクを使用し、発酵されています。

約18-20°Cに温度管理したタンクで、約20日間自発的に発酵し、その後、更に10-12日間マセレーションを続け、皮と種に残されているタンニンを限界まで抽出します。

特にこの品種はピロードのようになめらかな口当たりが期待できる、品の良いタンニンの含有量が多い品種です。

外観、香り、味わい

濃いビーレッド。マラスキーノ・チェリーのはっきりとしたアロマがあり、晩期熟成型品種の例にならない、白コショウや黒胡椒のスパイシーな香りとニオイスマイレの香りが続きます。口に含むとソフトで、長期熟成に必要な、しっかりとしたタンニンと、はっきりとした酸を感じます。

お勧めのお料理

ビーフシチュー等煮込み料理、各種赤身肉料理に良く合います。
熟成チーズにも良いでしょう。

テイスティング・メモ

Shiraz

LAZIO IGT
「シラーツ」
ラツィオ IGT



沿革

シラーは、古代ペルシャ（現在のイラン）が起源の葡萄品種です。フランスのローヌ地方で特に成功した品種で、エルミターージュやシャトー・ヌフ・ドウ・パーブといった、賞賛すべきワインが生み出されます。かの地では他の葡萄品種と混醸します。20世紀始めには、オーストラリアのいくつかの生産地、例えばシドニーからほど近い、ハンター・リバーなどでも栽培されています。カザーレ・デル・ジリオのプロジェクトにより、ラツィオ州、ラティーナ県には1985年に導入されました。

葡萄品種

シラー100%
完全に成熟した最高のタイミングで葡萄を収穫します。

醸造方法

除梗破碎後、約10°Cの低温でマセラシオンし、特徴的な葡萄のアロマと、色調を抽出します。発酵は自然に開始し、26-28°Cで約10-12日間続きます。その間、モストを別のタンクに抜き取り、澱を空気に触れさせてから再びモストを戻すデレスタージュを数回、特に発酵初期は頻繁に行います。ワインを注意深く樽に移し替え、澱に含まれるワインは搾らず、重力によってのみ取り分けます。その後MLFをステンレススティールタンクで行い、熟成は12カ月間バリックで、6カ月間瓶で行います。

外観、香り、味わい

スマイレ色がかったルビーレッドの色調。香りは強く、深く、ブラックカラント、ブルーベリーやマラスキーノ・チェリー等のフルーツや、カルダモンやシナモン等のスパイスを感じます。口に含むとなめらかで、アルコールを強く感じ、タンニンもしっかりとしており、黒胡椒などのスパイスの香りをフィニッシュに感じます。

お勧めのお料理

まぐろのステーキによく合います。

テイasting・メモ

Petit Verdot

LAZIO IGT

プティ・ヴェルド
ラツィオ IGT



沿革

プティ・ヴェルドは、ボルドー由来の葡萄品種で、伝統的にメルローとカベルネ・ソーヴィニオンに少量ブレンドされる品種です。

晩熟品種で、カザーレ・デル・ジリオ社のあるアグロ・ポンティーノは、太陽の光が降り注ぎ、暑い大地にティレニア海からの風が吹き付けるため、この難しい品種に完熟をもたらす事ができる、理想的な地域です。

その為、プティ・ヴェルド100%のワインを世界レベルで実現することができました。

葡萄品種

プティ・ヴェルド 100%

アグロ・ポンティーノで完全に熟した、プティ・ヴェルドを使用しています。

醸造方法

より品質の高いタンニンと、しっかりとした色調を得るために、約15日間、26-28°C帯でサブマージド・キャップ・マセレーションという、発酵槽の中にスノコを張り巡らし、果帽を浮き上

がらせないように、また時にピジャージュも行います。発酵初期には同時に、よりまろやかなタンニンと安定した色素が抽出されるまでデレスタージュを適時行います。

その後、清澄しながら一部は木の、一部はステンレスの熟成槽へ移しMLFを開始します。バリックで約8-12カ月間熟成し、ボトリング後6カ月間熟成します。

外観、香り、味わい

スマイレ色がかったルビーレッド。

小さな赤い果実、チェリーと植物性の香りは深く持続性があります。

口に含むととてもまろやかで、ビロードのようになめらかなタンニン、エレガントなボディをしています。

フィニッシュには白コショウと各種スパイスを感じます。

お勧めのお料理

アッパッキオ（仔羊）のロースのオープン焼きに良いでしょう。

テイasting・メモ

Tempranijo

LAZIO ROSSO IGT

テンブラニーリョ
ラツィオ・ロツソ IGT



沿革

テンブラニーリョは、もっぱらスペインの、リベラ・デル・ドゥエロやリオハで栽培される品種です。カザーレ・デル・ジリオの所有する、かつてはリゼルヴァ・ボッタッチと呼ばれていた、現ヴァッレ畑は、風が吹きつけ、他の所有地と比べてより冷涼で、より深い土壌をしており、地中海性気候です。この環境は豊富なポリフェノールの生成と、完熟を促し、最高の果実味とボディのバランスをもたらします。

葡萄品種

テンブラニーリョ100%

葡萄はしっかりと成熟したものを収穫。収穫年によっては、軽く乾燥させることもあります。

醸造方法

除梗破碎後、約10°Cで2日間程度低温浸漬し皮からの香りの抽出を促します。発酵は16°C~24°Cで自然に開始し、約15-18日間ゆっくりと行います。果帽が浮き上がらないようにするサブマージドキャップ・マセレーション法で、適時

外観、香り、味わい

デレスタージュを行い、引き続き12-15日間マセレーションする事により、過度に及ばない、甘いタンニンの抽出を促進します。全体の約15-20%桜の木でできたトノーで、残りはステンレス・スチールタンクで熟成します。

とても深いルビーレッド。ラズベリーや黒スグリ、森のフルーツや熟した甘いマラスキーノ・チェリー等の、フルーティな香り。スパイスとフルーツを感じ、濃縮感があり、リッチな味わい。とても甘いタンニンをはっきりと感じ、長い余韻が続きます。長期熟成に適しています。

お勧めのお料理

ティエツラ・ディ・ボルボ
海や山の幸のピッツアの包み焼き。ラティーナ県ガエタの郷土料理で、農夫や漁師が畑や漁場に持って出られる、具が中に入ったピッツアスタイルのワンプレート料理。日持ちがよいのが特徴。17世紀、両シチリア王国のブルボン王朝で非常に人気があったそうです。
他各種ピッツア、パスタなど気軽な料理に。

テイasting・メモ

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT

カベルネ・ソーヴィニオン
ラツィオ IGT



沿革

メドック地域で栽培されるボルドー起源で、長期熟成タイプの偉大なワインを産み出す品種として知られており、カベルネ・フラン、メルロー等と共にワインが作られます。

イタリアでは単一品種で、また混醸でと、より自由にワイン造りに用いられています。

この品種は、全く異なる気候条件で育てられても、品種独自の個性を持ち、同時に葡萄が育まれた地域のテロワールをも表現することができる包容力を持ちます。

葡萄品種

カベルネ・ソーヴィニオン 100%

比較的低収量に制限して育てた葡萄を、より熟成したものからセレクションしながら収穫します。

醸造方法

ポリフェノールや色素が程よく抽出されるまで、適時ピジャージュしながらマセラシオンします。自然に発酵は終了し出来た生まれたばかりのワイ

ンに、さらに数日、澱を漬けておくことで、含まれるアルコール成分により、より微細なタンニンの抽出が行われます。

重力だけでヴィナッチェ(種と皮)とワインを分け、貯蔵タンクに移しMLFを行います。

こうして生物学的に安定し、オークの小さな樽で18-20カ月間熟成します。

その後ボトリングし約8-12カ月間、静置します。

外観、香り、味わい

深いルビーレッドをしており、ラズベリー、ブラック・チェリー、カシスやジュニパーの樹脂の香り、ムスクや森の下草など香りが豊富。

口に含むとエレガント、まろやかでリッチな印象を持ち、余韻は複雑さを感じ、満足感をもたらします。

お勧めのお料理

各種肉料理、チーズと良く合います。ワインの生産地近郊で作られるペコリーノ・ロマーノ(比較的塩味のまろやかなもの)とは、特に合います。

テイasting・メモ

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT

「マドレゼルヴァ」

ラツィオロッソ IGT



沿革

メルローはすでにアグロ・ポンティーノで栽培されていた品種ですが、カベルネ・ソーヴィニオンとプティ・ヴェルドは1985年に開始された葡萄栽培に関する実験で、最初に具体的な成功結果を上げ、ポンティーノのマイクロ気候に対して好ましい適応能力を示しました。

「マドレゼルヴァ」（スイカズラ）の名前は、野生で蔓状に茂る植物に由来し、ホタルブクロの房のような多色の花が咲き、ポンティーノ地域の森林をその香りでいっぱいにします。

葡萄品種

メルロ

カベルネ・ソーヴィニオン

プティ・ヴェルド

1:1:1 でブレンド

メルロは9月半ば、カベルネ・ソーヴィニオンと、プティ・ヴェルドはやや遅めに収穫します。

醸造方法

醸造方法は、それぞれ単一品種ワインのテクニカルシートに書かれている通り、異なる工程で醸造されます。発酵の後、小さなオーク樽で18-20ヶ月間熟成させ、その間何度も樽の入れ替えを行います。その後、ブレンドしてボトリング、8-12ヶ月間瓶熟成させます。

外観、香り、味わい

濃く明るイルビーレッド色。

アマレーナチェリーやマラスカチェリーのジャムのブーケがあり、フィニッシュにバルサムの香りが残ります。口に含むとなめらかなタンニンを感じ、バランスが取れていて、余韻も長く、後味にフルーティーさとバルサムを感じます。

お勧めのお料理

コーダ・アッラ・ヴァッチナーラ

（ローマの伝統料理の一つで、牛または仔牛のテールと野菜の煮込み料理）

テイスティング・メモ

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT
「マテル・マトウータ」
ラツィオ・ロッソ IGT



沿革

妊娠と出産を守護する、古代イタリアの暁の女神からその名をとっています。
古代、中部イタリアにおけるマテル・マトウータの信仰は広く普及しており、女神を祭った有名な神殿が、ワイナリーのあるラティーナ県、レ・フェッリエーレにあったとされる、古代の町『サトリカム』跡から発掘されています。

葡萄品種

シラーを主体とし、プティ・ヴェルドを補助品種にブレンド。セバージュはヴィンテージによって変更します。
両品種とも、最高の成熟度合いになってから収穫。シラーは時に軽く陰干しをします。
収穫した葡萄はそれぞれ異なる醸造工程に移ります。

醸造方法

シラーは、土着の酵母により発酵を開始します。サブマージドキャップ・マセラシオンで、適時、特に発酵開始直前は多めにデレスタージュをしながら、約18-20日間発酵します。

外観、香り、味わい

甘いタンニンとマラスキーノ・チェリーやスパイスの力強い香りが複雑さと個性を与えます。
一方、プティ・ヴェルドはタンニンとポリフェノールの抽出を最大限にするため、ピジャージュ(パンチング・ダウン)を適時行い、より長い熟成に適した、豊かなボディとストラクチャーを産み出します。ワインは重力によって澱と分け、それぞれ1年目のバリックで22-24カ月、ブレンドし、瓶詰めしてから10-12カ月熟成します。

深いルビーレッドをしており、粘性は大変濃密。バルサムニュアンスが際立ち、深煎りのコーヒー豆、スマイル、完熟のマラスキーノ・チェリーの香り。後半はコリアンダーやナツメグ、シナモンの香りが際立ちます。完璧なまでのタンニンとみずみずしさがうまく融合し魅惑します。
フィニッシュはフルーティで、長い余韻をお楽しみ頂けます。

お勧めのお料理

ブローヴォラ・ディ・ブーフアラ
水牛乳原料のチーズをシラーのヴィナッチェに4-5ヶ月漬けて熟成したチーズと相性抜群です。

テイスティング・メモ

Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA

アフロディジウム

ヴェンデミア・タルディーヴァ



沿革

アフロディジウムという名前は、ラツィオ州ラティーナ県の現アグロ・ポンティーノの古代都市に由来します。

そこには航海者を守護する海洋の女神アフロディテに捧げる神殿がそびえ立っていました。

葡萄品種

プティ・マンサン、
ヴィオニエ、
グレーコ、
フィアーノのブレンド。

醸造方法

品種によって収穫時期が異なります。
プティ・マンサンは、海からの涼風でよく乾燥させるために10月末に収穫されます。

葡萄の糖度が平均10-32度、潜在アルコール度になると約18度まで上がった頃、手摘みされて、10kg単位で小さなケースに入れられます。そのまま丁寧に圧搾し、固形部分を除いて濃縮された果汁だけを抽出するため、30%ほどのモストにしかありません。温度18°C前後にコントロールされたステンレスタンクにて自然発酵させます。

外観、香り、味わい

ゴールドイエロー。フレッシュで、ピーチとオレンジの花の香りに、ブドウの皮、シロップ漬けピーチ、柑橘類、蜂蜜の香りの特徴があります。口に含むとフレッシュ感と、豊かな気品のある味で、甘美でまろやかな余韻が長く残り、ミネラルの特徴を感じる味です。

お勧めのお料理

パイ生地やタルトのデザート
アンズや柑橘類のジャム入りパイやタルト

テイスティング・メモ

GRAPPA DI
Shiraz
グラッパ『シラーツ』
Pilzer 蒸留所 (ファヴェル)



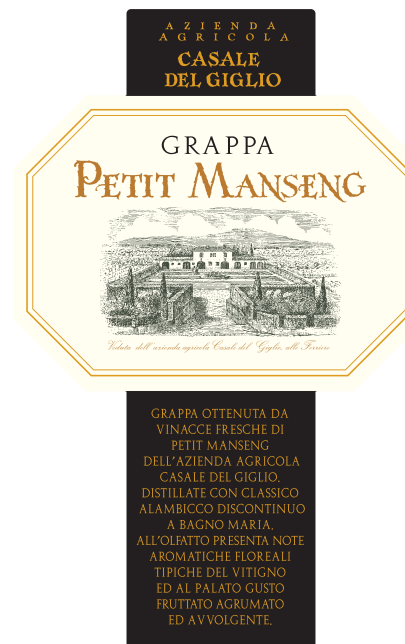
Distillazione
Distilleria
Pilzer di FAVER(TN)

蒸留技術

当社のシラーのワインを醸造した後に残ったフレッシュなヴィナッチャ（搾り残しの皮や種）を厳選し、直ぐに蒸留して造られたグラッパです。湯煎式で単式蒸留器を使用しています。この品種の特徴的なベリー系果実、スパイスの香りが最初にして、口に含むと、複雑さと、しっかりとしたアルコールを感じる、とても個性的なグラッパです。

テイスティング・メモ

GRAPPA DI
Petit Manseng
グラッパ『プティ・マンサン』
Pilzer 蒸留所 (ファヴェル)



Distillazione
Distilleria
Pilzer di FAVER(TN)

蒸留技術

当社のプティ・マンサンのワインを醸造した後に残ったフレッシュなヴィナッチャ（搾り残しの皮や種）を厳選し、蒸留して造られたグラッパです。湯煎式で単式蒸留器を使用しています。しっかりとした香りが特徴的で、それはこの品種の厚い葡萄の皮に豊富に蓄えられていた成分に由来します。口に含むと、ミネラル感と旨味が感じられます。

テイスティング・メモ



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 LEGNO PER ALCUNI ANNI.

GRAPPA DI *Petit Verdoto*

グラッパ 『プティ・ヴェルド』
Pilzer 蒸留所 (ファヴェル)

Distillazione

Distilleria
Pilzer di FAVER(TN)

蒸留技術

当社のプティ・ヴェルドのワインを醸造した後に残ったヴィナッチャ (搾り残しの皮や種) を蒸留して樽熟成させたグラッパ。

湯煎式で単式蒸留器を使用しています。木樽熟成することにより、この葡萄品種のスパイシーさを際立たせます。そして時間が経つにつれ、グラッパの粗さを取り除いてゆき、最初に出てくるフレッシュでスパイシーな香りを、バリックすることで変化する特有なバニラ香とともにブレンドしてゆきます。数年樽熟成させたグラッパの色で琥珀色をしています。

テイスティング・メモ

Olio Extra Vergine di Oliva

エクストラ・ヴァージン
オリーブオイル



PRODOTTO ITALIANO
DA UN ASSEMBLAGGIO DI SANT'AGOSTINO, ITRANA E FRANTOIO NASCE L'OLIO CASALE DEL GIGLIO. ALL'OLFATTO RISULTA COMPLESSO E DAL FRUTTATO MEDIO. I SENTORI DI ERBA E MANDORLA VERDE SI ACCOMPAGNANO A GRADEVOLI NOTE DI CARDO E TOMODORO. QUESTE SI CONFERMANO AL GUSTO LEGANDOSI ALLA PRESENZA DI AMARO E PICCANTE IN EQUILIBRIO CON TONI BALSAMICI E SENTORI DI ERBE AROMATICHE.

詳細説明

カザーレ・デル・ジリオのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、所有するオリーブ畑で収穫した、サンタゴスティーノ種、イトラーナ種、及びフラントイオ種からできています。

複雑さと中程度のフルーティーさを持ち、ハーブや生のアーモンドの香りと共に、アーティーチョークやトマトのニュアンスを感じ、そのまま味わいにもつながります。

まろやかなバルサムのとーンと、再び感じるハーブのアロマティックさが、苦みと辛みの味わいと相まってバランスを取っています。

テイスティング・メモ

NON SOLO VINO

ワインを育む大地の歴史

先人が残した痕跡の研究

カザーレ・デル・ジリオは、葡萄栽培の傍ら、紀元前に遡ると Satricum (サトリクム) と呼ばれた街を研究する、サトリクム考古学プロジェクトに携わっています。このプロジェクトは、考古学分野の責任者フランチェスコ・ディ・マリオ教授を筆頭に、アルフォンシーナ・ルッソ所長が属する南エトルリア考古学文化財研究所、アムステルダム大学のマリーク・グナーデ教授と、アブリリア市、ラティナー市、ネットゥーノ市が協同で行っています。プロジェクトは、母神「マテル・マトゥータ」を祀る神殿へ続く聖なる道の位置特定と、紀元前5世紀に作られた陶器製ワインの杯の発見に繋がりました。

発掘の歴史

サトリクムの発掘作業が始まったのは1896年。フランス人のヘクター・グライロットが、フェツリエレの丘陵地にマテル・マトゥータを祀った神殿の遺跡を発見しました。以降1898年までの間、イタリア人考古学者の手引きの元、発掘キャンペーンが行われ、多くの埋蔵品が発掘されました。それらは現在、ローマのヴィッラ・ジュリア美術館に保管されています。

1975年頃、ラツィオ州考古学委員会は、在ローマのオランダ専門機関に、サトリクムの研究を依頼しました。オランダ人考古学者達が重大な成果を上げ、紀元前525年から500年頃のものと思われる、ラテン語の碑文が刻まれた石、ラピス・サトリカヌスの発見に繋がりました。1990年以降、発掘現場はマリーク・グナーデ教授の元、アムステルダム大学によって管理されています。

女神マテル・マトゥータの聖地

サトリクムの神殿での文化的活動については、紀元前8世紀から7世紀頃の、初期祭礼の「小屋」が初めて発見され、明らかになりました。紀元前640-625年にはこの小屋に変わり、Tempio zero (テンピオ・ゼロ-第零神殿)と言われる、石の土台に建てられた小さな礼拝所が作られました。

紀元前540年頃に、より広いTempio I (テンピオ・プリモ-第一神殿)が、紀元前500-480年ごろには、更に大きなTempio II (テンピオ・セコンド-第二神殿)が、第一神殿跡に建てられました。



サトリクム居住地

最も古いとされるサトリクムの居住者定着は、紀元前9世紀にまで遡ります。当初は、後にアクロポリスとなる丘陵地に簡素な小屋を建てて居住していたようで、24の小屋の跡が19世紀に、次いで1977年以降には更に15の小屋跡が発見されました。時が進み、紀元前7世紀頃には建築技術に発展が見られ、素材を石に変え建築するようになりました。およそ紀元前6世紀頃になると、土台は完全に石材で整えられ、壁は日光で乾燥させた土レンガの家にとって代わるようになりました。サトリクムのアクロポリスには、土台が石材の建物が多く、それらは後に建築される神殿を取り囲むように建設されました。これらの建物が聖地の一部を成し、聖職者や客人の宿泊場所となっていたと考えられています。

サトリクム北西部、古代のネクロポリス

ネクロポリスとは共同墓地を意味しています。原史時代のサトリクムのネクロポリスは、アクロポリスの西から北西に広がっていました。19世紀終わりから20世紀初頭にかけて行われたイタリアの発掘キャンペーンの際、いくつかの墓を調査したところ様々な埋葬品を発掘しました。それらはLatium Vetus (古代ラツィオ地域の地名)において最も重要で贅沢な品々だと認められています。これらの墓は、今日では姿を消したネクロポリスの冰山の一角にすぎず、この地域の最も古い埋葬方法は火葬であったとされています。発掘調査では、墓から多くの埋葬品、陶器が発見されています。紀元前8世紀終わり頃、ネクロポリスは廃れ、後に古代ローマの墓の形態へと転換していきました。

サトリクム南西部、ウォルスキ族のネクロポリス

町の南西地域で行った1981年の調査では、紀元前5世紀から4世紀頃の第2ネクロポリスが、少なくとも200余りの墓穴とともに発見されました。紀元前488年にサトリクムを征服した、ウォルスキ族のものだろうと考えられます。ウォルスキ族は紀元前488年に古代ローマとの戦争により滅亡しますが、最後の時まで居住していたと考えられます。ここは土葬だけで、埋葬品の内容は、飲食するためのシンプルな容器類、身の回り品、武器などで、中でも特に重要だったのは、falisco-capenate の文字が掘られた斧の発見でした。この斧は鉛の細密装飾がなされていました。

ラ・グリーチャ “La Gricia”

(アマトリチャーナの
トマト無しバージョン)



材料 (4人前)

パスタ (メッツェ・マニケ・リガーテ、なければ他のパスタで代用可) 500g
 グアンチャーレ・アマトリチャーノ・スタジォナート (熟成アマトリーチェ風豚の頬肉の塩漬け約700-800gをきれいに掃除したもの) 500g
 チーズ (ペコリーノ・ロマーノ) 100g
 粗粒塩 胡椒 小さじ半分

1700年代頃から、アグロ・ロマーノとアグロ・ポンティーノの羊飼いは、夏季、アマトリーチェ盆地を囲むモンティ・デッラ・ラーガ山脈に行くときは、常に「グリーチャ」の材料を携帯するようになりました。家畜の移動シーズンには、「グリーチャ」を調理しており、パスタ・アッラマトリチャーナのオリジナルとして一般的には知られていました。このレシピでは、トマトはつかいません。

グアンチャーレの皮、胡椒を取り除き、丁寧に掃除して、約3x1 cm に細かく切ります。グアンチャーレを大きなフライパン (出来れば鉄製) に入れ、油を引かずに軽く色が付くまで弱火で約20分、焦げないようによく混ぜながら炒めます。こんがり揚ったらペーパーにあげ、余分な油分を落としカリカリの食感にします。メッツェ・マニケ・リガーテか、グアンチャーレが絡みやすいパスタをアルデンテに茹で上げ、グアンチャーレとその肉汁ソースをお好みで混ぜ合わせて味を調えます。すりおろしたペコリーノ・ロマーノと胡椒を全体に混ぜ合わせて出来上がり。昔ながらのレシピです。

ROME
ローマ
EUR DISTRICT
エウル

環状自動車道

フィウミチーノ 国際空港
FIUMICINO AIRPORT

ローマ・フィウミチーノ 自動車道
Km 11.800

ナポリ・ラクイラ ラティーナ方面

環状26番出口
ポメツィア・ラティーナ方面

POMEZIA
ポメツィア

APRILIA
アプリリア

カンボヴェルデ北 出口
NETTUNO - VELLETRI
Campoverde Nord
環状自動車道より41.7km

ヴィア・デル・ジリオに進入
VIA DEL GIGLIO
(KM 3,500)
道路標示をご確認ください

ローマ環状自動車道方面より
ボルゴ・モンテッロ 出口
CISTERNA - NETTUNO
Borgo Montello
大型車はこちらが便利です
環状自動車道より47.9km

ラティーナ方面より
ボルゴ・モンテッロ 出口
CISTERNA - NETTUNO
Borgo Montello

カンティーナ所在地
04100 LE FERRIERE (LATINA)
STRADA CISTERNA-NETTUNO, KM 13
TEL. +39.06.92.90.25.30
FAX +39.06.92.90.02.12

営業時間
月曜日から金曜日:
08.30 - 12.00 / 13.00 - 17.30
土曜日: 10.00 - 18.00
日曜定休

カザーレ・デル・ジリオ入口
STRADA
CISTERNA - NETTUNO
(KM 13)
掲示をご確認ください

LATINA
至 ラティーナ

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA

Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

www.casaledelgiglio.it
info@casaledelgiglio.it

カンティーナまでの道順

座標
+41° 30' 44.10"
+12° 44' 43.65"



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

*Graphic design: Giuseppe Romanazzi - romanazzi57@gmail.com
Japanese translation: Memo's Co., Ltd. - memos@memos.co.jp*