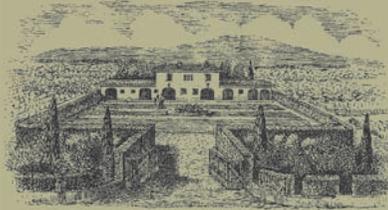


CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Önologe

Paolo Tiefenthaler

Weingut: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212

info@casaledelgiglio.it

Verwaltung: Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871

antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

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

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

export@casaledelgiglio.it

Verkaufsleitung: Elise Rialland

Verkaufsbüro Italien: Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040

roma@casaledelgiglio.it

Verkaufsleitung: Maddalena Morucci

Empfang und Internationale Anlässe:

Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

linda.siddera@casaledelgiglio.it

Zuständige Kontaktperson: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



Am 5. März 1914, in der Ortschaft Amatrice, gründen die Brüder Emidio, Isidoro und Antonio Santarelli die Firma "Ditta Berardino Santarelli & Figli", nach dem Namen des Gründers Berardino, der einst ein Weinhändler war.

In den folgenden Jahren ziehen seine drei Söhne nach Rom, wo sie in Piazza Capranica 99 das erste "Vini ed Olii" (Weine und Öle) Geschäft eröffnen.

Mit der Zeit wird die Firma immer größer und sie eröffnen 11 weitere Läden in verschiedenen Stadtteilen Roms.

Dino Santarelli, Emidios Sohn, gründet im Jahr 1955 in Rom die Firma "Santarelli Spa", die sich der Abfüllung der klassischen Weinsorten Latiums widmet.

Die Weine werden hauptsächlich in Rom verkauft, aber auch ins Ausland exportiert, vor allem nach Kanada.

Im Jahr 1967 gründet Dino Santarelli "Casale del Giglio" in dem Ort "Le Ferriere" im Agro Pontino in der Provinz Latina, ca. 50 km südlich von Rom. Das Land und die Böden dort eigneten sich besser als andere Gebiete Latiums und Italiens zum Anbau von verschiedenen Versuchsrebsorten, da sie die größtmögliche Freiheit zur Innovation erlaubten. Dieses Gebiet nämlich war im Verhältnis zu anderen Anbaugebieten des Latium und anderen Weinbauregionen Italiens Neuland und als Weinanbaugbiet neu zu entdecken. Im Laufe der Zeit werden alle Läden in Rom verkauft, außer dem in Piazza Capranica, der im Jahre 1991 in ein Restaurant umgewandelt wird, das immer noch der Familie Santarelli gehört.

In den 90er Jahren erweitert Antonio Santarelli, Dinos Sohn, in Zusammenarbeit mit dem jungen Önologen Paolo Tiefenthaler, das Geschäft der Familie Santarelli, in dem er die Weine von "Casale del Giglio" in der Provinz verbreitet und als Erster den Weinmarkt in Rom und Umgebung erobert. Kurz danach werden die Weine nicht nur auf italienischer Ebene sondern auch weltweit bekannt.

B. SANTARELLI & F.

VINI OLII

VINI UORI OLI

CASALE DEL GIGLIO®



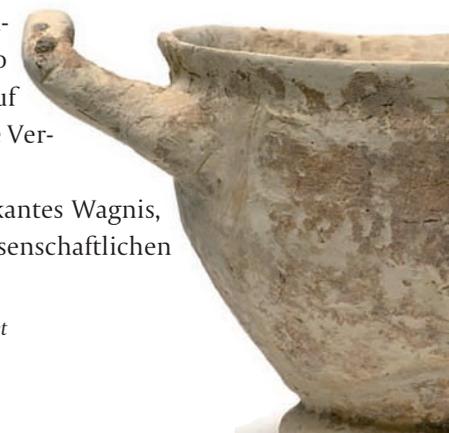
Paesaggio del casale agreste Casale del Giglio alla Fucina

«Für Antonio Santarelli ist und war CASALE DEL GIGLIO das Landgut der Familie, auf dem er als Kind die Wochenenden verbrachte und als Jugendlicher die ersten Fahrversuche mit dem Moped unternahm. Als er jedoch im Alter von 25 Jahren beginnt, auf dem Gut mit seinem Vater Dino zusammenzuarbeiten, bemerkt er, wie sehr dieser unberührte, fruchtbare Landstrich des Agro Pontino sich dazu eignet, Neues im Rahmen des Machbaren zu versuchen. Das Nichtvorhandensein einer weinbaulichen Vergangenheit wird zum entscheidenden Antrieb und erlaubt ihm die größtmögliche Freiheit zur Innovation.

Er ruft Rebsortenkundler und Wissenschaftler an seine Seite, gründet 1985 mit seinem Vater Dino ein Versuchsprojekt und lässt auf seinen Böden ca. 60 verschiedene Versuchs-Rebsorten anpflanzen.

Es ist ein weitreichendes und riskantes Wagnis, das bisher noch nie in diesem wissenschaftlichen

Links das erste Geschäft 'Vini & Olii' geöffnet im Jahr 1924 in Piazza Capranica 99 in Rom.



Umschlag einer Preisliste des Jahres 1935 der Firma
Berardino Santarelli und Söhne

G. P. N. ROMA S. 402

— 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 Sicilia 39-41 - Telefono 40-442

Via A. Scarlatti 7-9 - Telefono 80-466

Viale Regina Margherita 205-207 - Tel. 81-600

Via Gioacchino Belli 102-104 - Tel. 30-666

Via Cavour 313 - Telefono 65-164

Via del Pigneto 20-a 20-b - Telefono 70-185

Via Candia 126-128 - Telefono 35-188

Via Cerveteri 26-28 - Telefono 74-893

Viale Eritrea 49-51-53 - Telefono 83-226

Via dei Gracchi 83 - Telefono 30-075

Via Casilina 442 - Telefono 790-825

:: *Consegna a domicilio* ::

Succursale • AMATRICE

— Telefono N. 1 —

LA DITTA È FORNITRICE DEI PRINCIPALI ISTITUTI ED ALBERGHI

Daher wurde 1985 das Forschungs- und Entwicklungs-Projekt CASALE DEL GIGLIO gegründet, das von der Landwirtschafts-Behörde des Latium genehmigt worden war.

Heute wie damals sind Herr Prof. Attilio Scienza – Istituto di Coltivazioni Arboree der Universität Mailand -, Herr Prof. Angelo Costacurta – Weinbau-Forschungs-Institut von Conegliano (Treviso) – und andere Forscher des Provinz-Landwirtschafts-Institutes von San Michele all'Adige (St. Michael an der Etsch/Trient) an dem Projekt beteiligt, ebenso wie Paolo Tiefenthaler, der Önologe von CASALE DEL GIGLIO, der ursprünglich aus dem Institut von San Michele kommt.

Die Weinbau-Methoden, an denen sich die Experimente und Untersuchungen ausrichteten, sind Anbau-Praktiken aus Bordeaux, aus Australien und Kalifornien, da hier wie dort die Anbauflächen dem Einfluß des Meeres unterliegen – im Agro Pontino dem positiven Einfluß des Tyrrhenischen Meeres.





Folgende Worte beschreiben die Philosophie von CASALE DEL GIGLIO: „Die Zukunft des italienischen Weinbaus basiert nicht nur auf der Konsolidierung der bekannten Faktoren der traditionsreichen Regionen, sondern auch auf dem Einsatz richtiger Maßnahmen in Weinbau und Keller-technik in den Regionen, die die Neu-Entwicklung von hochwertigen Weinen mit passendem Preis-Leistungs-Verhältnis gefördert haben und in denen das weinbauliche Potential bislang noch wenig ausgeschöpft bzw. bekannt ist“.

Auf europäischer Ebene wurden als direktes Ergebnis dieser Studien (beginnend mit 1990) die neuen Rebsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon (und weitere in den Folgejahren) für den Anbau in der Provinz Latina genehmigt.

Bis heute hat CASALE DEL GIGLIO mit der Einführung der Rebsorten, die am besten mit dem Boden dieses Landstriches interagieren, insgesamt 180 ha Weinbaufläche auf die Drahtrahmen-Erziehung umgestellt.

Das aktuelle Angebot des Weinguts CASALE DEL GIGLIO besteht aus 22 Weinen (Weißweine, Roséweine, Rotweine, eine Spätlese, drei Grappas und ein Extra Vergine Olivenöl).

UNSERE WEINE



Satrico

LAZIO BIANCO IGT



Historischer Hintergrund

Dieser Wein leitet seinen Namen von der antiken Stadt, Satricum' ab. Die ältesten Spuren von Hütten gehen auf das 9. Jhdt. v.Chr. zurück, sie waren als Dorf mit einem Kult-Zentrum in der Ortsmitte angelegt. Diese Anlage auf einer Anhöhe in der Nähe des Flusses Astura ist wahrscheinlich später die Akropolis der Stadt mit dem Tempel der Gottheit Mater Matuta geworden, dessen Überreste noch heute in der Nähe des Ortes Le Ferriere (LT) zu sehen sind.

Trauben und Weinbereitung

Chardonnay 40 %, Sauvignon Blanc 40 %, Trebbiano Giallo 20%*. Die Trauben werden zu Beginn der Reife gelesen, um Frische und Aromen zu erhalten. Nach der sorgfältigen Lese werden die Trauben durch leichte, sanfte Pressung zu Wein verarbeitet. Dabei wird der Most von den festen Teilen getrennt.

*(die Prozent-Anteile können je nach Jahrgang variieren)

Die Gärung wird bei kontrollierter Temperatur, langsam aber beständig, durchgeführt und kann 7-8 Tage dauern. Nach dem üblichen Umlagern vervollständigt der Wein seinen Reifeprozess in den Edelstahlbehältern und wird Anfang des Jahres abgefüllt.

Verkostungsnotizen

Hellgelb in der Farbe - leuchtend, mit einem intensiven und nachhaltigen Aroma, im Geschmack leicht aromatisch, fruchtig, trocken, elegant mit einer guten Korrespondenz zwischen Nase und Gaumen, saftig, ansprechend mineralisch, mit einem nachhaltigen Abgang.

Wein & Speisenempfehlung

Italienische Vorspeisen und gedünsteter Fisch

Eigene Verkostungsnotizen

Bellone

LAZIO BIANCO IGT



Historischer Hintergrund

Bei dem Bellone handelt es sich um eine uralte Rebsorte, die es schon im Latium zur Römerzeit gab und vom Schriftsteller Plinius als "uva pantastica" bezeichnet worden war. Sie erstreckt sich von den Castelli Romani (südlich von Rom) über die Berge (Monti Lepini) im Norden bis zum Meer im Süden. Besonders in der Gegend hinter Anzio hat sie ein optimales Mikroklima gefunden mit warmen und sandigen Böden und einem durchgehenden Seewind.

Trauben und Weinbereitung

Diese Rebsorte ist besonders dürrbeständig und sichert hohe Qualität und Gleichgewicht. Die Traube hat eine konisch-zylindrische Form; die Beeren sind sphäroidal, mit sehr dicken Häuten und gold-gelb gefärbt. Der ständige Seewind trägt dazu bei, dass die Trauben überreif werden. Die starke Zuckerkonzentration und der hohe Säuregehalt ermöglichen eine sehr akzentuierte Reife, die die mineralische Struktur dieses Weins hervorhebt.

Die Ernte findet Ende September statt. Die Weinbereitung erfolgt in zwei Phasen: Gärung der Beerenhäute, um die Aromen zu gewinnen, die die klimatischen und mineralischen Eigenschaften der Böden um Anzio hervorheben. Der sanften Pressung folgt dann die spontane Gärung mit Impfung durch einheimische Hefen, die sich zirka 10/12 Tage bei einer Temperatur von 18/20 C° hinzieht.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist ein saftiges Gelb mit goldenen Spiegelungen. Ein sonniger Wein mit exotischen Aromen nach gut gereiften Mango- und Papayafrüchten, die einen Kontrast zu der starken Säure bilden und den Wein zu langen Verfeinerungen in Flaschen gut eignen lassen. Am Gaumen ist der Wein sehr reich und anhaltend mit leichten blumigen und würzigen Noten. Die ausgeprägten mineralischen und salzigen Nuancen zeichnen ihn besonders aus. Sehr langer und anhaltender Nachgeschmack.

Wein & Speisenempfehlung

"Minestra di Sgavajone": Typische Fischsuppe der Fischer in Anzio aus einer einheimischen Fischart (Sgavajone), die sich nicht zum Verkauf eignete und deshalb zur eigenen Verköstung verwendet wurde.

Zutaten für 4 Personen: 400g Sgavajoni; 100g Spaghetti; Wasser 3l; Knoblauch; 100g frische Tomaten; gemahlene Paprika; Petersilie; Salz; Olivenöl.

Die Fische 2 Stunden kochen lassen. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und darin Knoblauch, scharfe Paprika und Tomaten leicht anbraten lassen, bis die Tomaten weich werden. Danach den Knoblauch herausnehmen und die Soße zur Seite stellen. Wenn der Fisch gar ist, wird er zerquetscht und die Gräten entfernt. Die Brühe wird mit der Tomatensoße gemischt, der Fisch hinzugegeben und das Ganze zum Kochen gebracht. Nun werden die Spaghetti in die kochende Brühe gegeben und "al dente" gekocht. Danach das Wasser abgießen und die Nudeln mit gehackter Petersilie servieren.

Chardonnay

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Die Rebsorte Chardonnay ist eine großartige Rebsorte, aus der die berühmtesten Weißweine der Welt erzeugt werden. Sie stammt aus der geschichtsträchtigen Weinbauregion Frankreichs, dem Burgund, und wurde mit Erfolg im Agropontino in der Provinz Latium eingeführt, nachdem ihre Eignung im Versuchsanbau bestätigt worden war. Heute bereichert sie das Rebsortenspektrum dieses Gebietes.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus Weinbergen mit Spalier-Erziehung und großer Pflanzdichte (4.000 bis 5.000 Weinstöcke pro Hektar) erzeugt. Die Ernte erfolgt in den ersten Septembertagen und, dank der geringen Erträge pro Stock, ist es möglich, gute Säurewerte und eine hervorragende Struktur mit

den intensiven und typischen Aromen der Rebsorte zu erhalten. Nach einer sorgfältigen, leichten Pressung der Trauben inklusive einer Abtrennung des Mostvorlaufes, dauert die Gärung ca. 6-8 Tage. Danach wird der junge Wein auf eine niedrige Temperatur gebracht, um die malolaktische Gärung (die Umwandlung von Äpfelsäure zu Milchsäure) zu vermeiden. Der Wein reift und lagert circa 3-4 Monate auf seiner Hefe. Die Abfüllung ist jeweils für den Jahresanfang vorgesehen.

Verkostungsnotizen

Intensive, hellgelbe Farbe, elegante Nase mit Akazienblüten, Pfirsich und Banane, im Geschmack frisch mit einer guten Struktur und einem langen, ansprechenden Finale.

Wein & Speisenempfehlung

Fisch vom Grill oder weißes gedünstetes Fleisch.

Eigene Verkostungsnotizen

Sauvignon

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Der Sauvignon Blanc stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet in Frankreich. Er mag Erziehungsformen, die die Trauben nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen, da sonst die sensiblen, einzigartigen Aromen oxidieren. Deshalb wird der Weinberg nicht entblättert, um die Aromastoffe zu konservieren. Die Rebsorte wurde im Agropontino in der Provinz Latium nach einer sorgfältigen Studie, die sehr positive Ergebnisse hervorgebracht hat, eingeführt.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein wird zu 100 % aus Sauvignon Trauben erzeugt. Die Weinlese erfolgt normalerweise in den ersten Septembertagen, um nicht nur eine gute Säurestruktur, sondern auch eine optimale Reifung der Trauben zu erreichen sowie einen exzessiven vegetalen Charakter zu vermeiden.

Nach einer akkuraten, leichten Pressung und einer sorgfältigen Auswahl des Mostvorlaufes wird zügig die alkoholische Gärung des Mostes mit ausgewählten Hefen angeregt. Dadurch sollen alle typischen aromatischen Eigenschaften der Weinrebe bewahrt werden. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, wird der Wein auf eine Temperatur von 8°C gekühlt, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Es folgen die übliche Umlagerung und die Abfüllung im Januar/Februar des darauffolgenden Jahres.

Verkostungsnotizen

Leuchtende, zart-gelbe Farbe; ein intensiver, angenehmer Duft mit Anklängen von Salbei und Brennnessel, frischer Geschmack und gute Struktur am Gaumen, sehr mineralisch mit Anklängen von Feuerstein.

Wein & Speisenempfehlung

Passt gut zu Risotto mit Meeresfrüchten oder zu Omelett mit Gartenkräutern

Eigene Verkostungsnotizen

Viognier

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Diese Rebsorte hat weiße Beeren und stammt ursprünglich aus dem französischen Rohnetal, doch hat sie sich später auch im Südfrankreich gut verbreitet. Ein sehr berühmter Wein dieser Rebsorte ist der "Condrieu". Die Pflanze ist sehr dürrebeständig, deshalb eignet sich diese Rebsorte besonders gut für warme Gebiete. Die gereiften Trauben sind sehr dicht und zeigen eine sehr intensive gelbe Farbe. Diese Rebsorte bevorzugt wenig fruchtbare Böden, die die Reife verlangsamen und daher den Aprikosen-Pfirsich-Geschmack erhöhen.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein besteht aus 100% Viognier gut gereiften Trauben, die teilweise sogar übergereift gepflückt werden. Die Weißweinbereitung erfolgt durch eine Zweiakten-Ernte: der erste Teil der Trauben wird nach optimaler Reife geerntet, damit eine gute Säurestruktur erreicht wird und die charakteristischen rebsortentypischen Merkmale

hervorgebracht werden. Danach folgt eine zweite Ernte der übergereiften Trauben, die bei 7-8° C für 8-10 Stunden mit ihren Schalen kalt gelagert werden (die sogenannte kalte Mazeration). Dieser Teil wird dann langsam und sanft gepresst, damit die Gärung spontan ansetzt und ca. 10 Tage bei 17-18 ° C dauert. Danach reift der Most in Edelstahltanken mit seinen eigenen Hefen bis zum Frühling bei niedriger Temperatur (8-10° C), damit die malolaktische Gärung vermieden wird. Der Wein wird in März in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist ein leuchtendes Gelb mit sehr geprägten Aromen nach Pfirsich und Aprikose, die am Gaumen sehr bemerkbar werden. Diese fruchtigen Anklänge verbinden sich harmonisch und verleihen aushaltige Frische und mineralische Noten.

Wein & Speisenempfehlung

Roher Fisch von der Küste der Region Latium oder Sashimi.

Eigene Verkostungsnotizen

Petit Manseng

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Die Rebsorte stammt aus dem Jurançon, einem Gebiet im Westen Frankreichs in der Nähe des Atlantiks und der französischen Pyrenäen. Petit Manseng ist ein höherwertiger Klon des Gros Manseng, da die Traube kleine Beeren und eine dicke Beerenhaut auszeichnen. Die Trauben können bis spät im Herbst am Stock hängen bleiben, wodurch sich die Zuckerkonzentration in den Trauben durch leichtes Antrocknen, im Französischen „passerillage“ genannt, stetig erhöht. Unabhängig davon ist die Mostausbeute vergleichsweise gering. Das Interesse für diese Rebsorte und ihr Potenzial wächst im Agropontino, wo diese Rebsorte nahe der Ortschaft Le Ferriere (Latina), circa 50 km südlich von Rom, angebaut wird.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein besteht aus 100% Petit Manseng-Trauben, die verhältnismäßig reif gelesen werden und

trotzdem eine lebhaftere Säurestruktur und die charakteristischen rebsortentypischen Merkmale behalten. Vor der klassischen Weißweinbereitung werden die Trauben bei 7-8°C für 10-12 Stunden mit ihren Schalen gelagert. Nach einer langsamen und sanften Pressung, die auf die Integrität der Beerenhäute Rücksicht nimmt, folgt eine statische, natürliche Klärung bei 14-16°C. Die Gärung bei 18-20°C setzt spontan ein (um die Rebsortencharakteristik und die Aromatik zu betonen) und wird dann mit ausgewählten Hefen am zweiten Tag geimpft. Nach 10 Tagen ist die Gärung beendet und der neue Wein wird umgelagert und gekühlt, um die malolaktische Gärung zu vermeiden. Im März/April wird der Wein nach einem langen Feinhefelerager abgefüllt.

Verkostungsnotizen

Leuchtende, zartgelbe Farbe, sehr intensiver Duft, aromatisch und würzig, frischer Geschmack, saftig und mineralisch, mit einer guten Struktur am Gaumen.

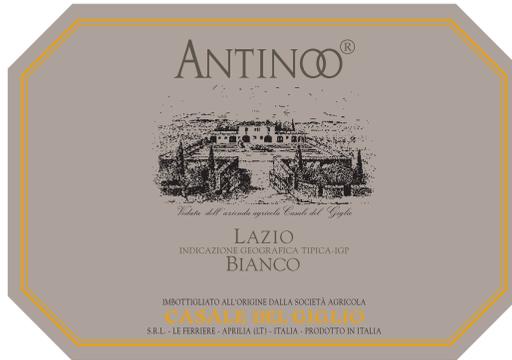
Wein & Speisenempfehlung

Ideal zum Rotbarschgericht „Scorfano di Ponza all'Acqua Pazza“.

Eigene Verkostungsnotizen

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



Historischer Hintergrund

Im Dezember 1907 wurde im Ort Torre del Padiglione, nicht weit entfernt von dem Landgut Casale del Giglio, das Relief des Antinous entdeckt, ein griechischer Jüngling von außergewöhnlicher Schönheit und Günstling des Kaisers Hadrian, der im 2. Jhd. n.Chr. gelebt hat. Die Darstellung zeigt ihn beim Schneiden eines Rebstocks, von dem zwei Trauben herabhängen. Das Flachrelief wird heute im römischen Nationalmuseum, Palazzo Massimo alle Terme (Largo di Villa Peretti N.1 in Rom) aufbewahrt und ist dort zu sehen.

Trauben und Weinbereitung

Eine Cuvée im Verhältnis von zwei Drittel Viognier und einem Drittel Chardonnay.* Nach Ankunft der Trauben im Keller folgt einer sanften Pressung eine natürliche Klärung des Mostes bei 12-13°C, damit der Most Aromen und Struktur behält. Wenn der Most ca. 18°C erreicht hat, wird er nach

*(die Prozentanteile können je nach Jahrgang variieren)

Rebsorten getrennt in Tonneaufässer mit einem Fassungsvermögen von 500 Liter (größtenteils aus Akazienholz) gefüllt. Ein kleiner Anteil des Chardonnay wird in nicht getoastete Barrique-Fässer aus Eichenholz gefüllt (225 Liter Fassungsvermögen). In diesen Holzfässern finden sowohl die alkoholische wie auch die Milchsäuregärung statt. In der Reifezeit von September bis zum folgenden März wird die noble Hefe, die sich auf dem Faßboden absetzt, von Zeit zu Zeit aufgerührt (Bâtonnage). Nach der Füllung verfeinert sich der Wein für weitere 6-12 Monate in der Flasche, bevor er verkauft wird.

Verkostungsnotizen

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, elegante und komplexe Nase mit blumigen Aromen, die an Ginster, Kamille und Haselnüsse erinnern. Am Gaumen ist er saftig und die Duft-Nuancen wiederholen sich im Mund; sein Finale mit Anklängen von Vanille ist lang anhaltend.

Wein & Speisenempfehlung

Zu einer ungewohnten „Pasta alla Amatriciana in bianco“, genannt „Gricia“ (*Das Rezept finden Sie am Ende der Broschüre*).

Eigene Verkostungsnotizen

ANTHIUM
Bellone
LAZIO BIANCO IGT



Historical Background

Bellone's ancestor is believed to be the Uva Pantastica praised by Pliny the Elder in his *Naturalis Historica* and present in Italy's Latium region since Roman times. Today the grape is cultivated from the Alban to the Lepini hills and along the nearby sea coast.

Terroir

The composition of the soil in what is now our breezy vineyard near the coastal town of Anzio enabled it to resist the disastrous phylloxera epidemic of the late 19th century and to preserve the area's local ungrafted (free of rootstock) vines. Our more than 60 year old vines thrive in this small, unique microclimate or terroir where a perfect interdependence of VINE, SOIL, CLIMATE and TRADITION, essential to the production of a great wine, is to be found.

Grape Variety

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 technique

Vinification takes place in two stages: first, maceration on the skins to encourage extraction of the aromas resulting from the terroir, then, after soft pressing, spontaneous fermentation with indigenous yeasts for around 10-12 days at 18-20°C.

Tasting Note

Deep yellow flecked with gold. The wine speaks of summer sun and rich, ripe tropical fruit such as mango and papaya, carefully balanced by a marked acidity making it suitable for long bottle aging. Lush, ample and lingering on the palate with hints of flowers and spice. Defined by its trademark acidity and zesty tang. A long finish.

Suggested Food Pairing

"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.

Ingredients for 4 people:

400 gms. Sgavajoni, 100 gms. spaghetti (roughly broken by hand), 3 litres water, 2 cloves garlic, 100 gms fresh cherry tomatoes, 2 sprigs chopped parsley, finely chopped chilli, salt and a little extra virgin olive oil.

Boil the Sgavajoni for two hours. Meanwhile, in a little olive oil, saute the garlic, salt, chilli and tomatoes until these are soft. Remove the garlic, pass the mixture through a sieve and set aside.

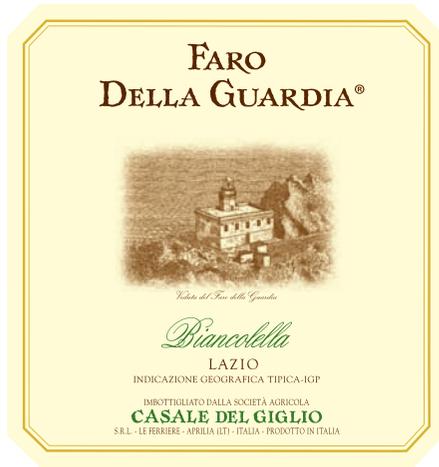
When the fish has broken down completely pass it through a sieve taking care to crush the bones completely.

Mix the fish water with the tomato mixture, add the "Sgavajoni" pieces one at a time and return the soup to the boil. Add the roughly broken spaghetti and when cooked garnish with the finely chopped parsley and serve.

FARO DELLA GUARDIA

Biancolella di Ponza

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Diese Rebsorte stammt ursprünglich aus Campanien, ist jedoch im 17. Jahrhundert unter den Borbonen zur Zeit des "Regno di Napoli" mit Erfolg von Ischia aus auf der Insel Ponza eingeführt worden. In ganz Latium ist der Anbau dieser Rebsorte nur auf Ponza genehmigt. Hier wird sie auf einem Plateau angebaut, auf dem sich der majestätische Leuchtturm "Faro della Guardia" befindet. Der Leuchtturm wurde im Jahr 1886 auf einem dem Meer überhängenden Fels gebaut. Er verbreitet ein sehr helles Licht, das bis über 20 nautische Meilen in Richtung Süden sichtbar ist.

Trauben und Weinbereitung

Dieser reinsortige Wein besteht zu 100% aus Biancolella Trauben. Diese Rebsorte hat schon immer ihr Zuhause in Mittelitalien, hauptsächlich auf den Inseln. Traditionell erfolgt die Weißweinbereitung durch eine sanfte

Verkostungsnotizen

Pressung der Trauben. Danach setzt die Gärung bei 20 Grad mittels Impfung durch einheimische Hefen spontan ein. Der neue Wein wird zusätzliche 7-8 Monate mit den Hefen verfeinert.

Gelbe Farbe mit grünlichen Schattierungen. Der intensive Duft nach gelben Früchten (Aprikose und Pfirsich) wird von blumigen Hagedorn-Noten begleitet. Im Mund zeigt der Wein viel Fülle, die durch eine perfekte Harmonie von mineralischen und gewürzten Noten betont wird. Die Biancolella wird nämlich auf kalkhaltigen und vulkanischen Böden angebaut, die dem Wein das typische Bouquet verleihen. Langer und nachhaltiger Nachgeschmack mit blumigen und zitronigen Noten. Kalt zu servieren bei 12°C. Dank der hervorragenden Struktur, eignet sich dieser Wein zu längerer Verfeinerung in Flaschen.

Wein & Speisenempfehlung

Linguine c'o Fellone" ist ein typisches Fischhauptgericht aus Ponza.
Zutaten für 4 Personen: Den Krebs ("Fellone" genannt) in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Nach 20 Minuten aus dem Wasser holen und erkalten lassen. Den Krebs zerteilen und in einem Topf mit Öl, Knoblauch und scharfer Paprika 5 Minuten braten. Die Nudeln (Linguine) kochen, abseihen und in den Topf mit dem Krebs geben. Mit Petersilie servieren.

Eigene Verkostungsnotizen

Albiola

LAZIO ROSATO IGT



Historischer Hintergrund

Seinen Namen erhält der Wein von der Stadt Rutula oder Volsca, die von Plinius dem Älteren zu den 53 Komunen gezählt wurde, die das antike Latium bildeten. Albiola ist demnach eine der ältesten Siedlungen des ursprünglichen Latiums, möglicherweise gehörte sie sogar zur Lega Latina, die sich im 9. Jh. v. Chr. während der zweiten Phase der 'civiltà laziale' gegründet hat und die während ihrer Blütezeit die gleiche Bedeutung wie Rom hatte.

Trauben und Weinbereitung

Albiola ist ein Roséwein aus den Rebsorten Syrah (85%) und Sangiovese (15%)*. Der Wein wird durch Mostabzug, in Frankreich Saignée genannt, erhalten. Ein Teil des Mostes wird nach einer Mazeration mit den Schalen bei 8-10°C abgezogen

*(die Prozent-Anteile können je nach Jahrgang variieren)

und getrennt für 8-10 Tage im Edeltank bei ca. 18°C vergoren. Es entsteht so ein sehr gehaltvoller Roséwein mit einzigartigem Charakter, der für einen Roséwein typische fruchtige und blumige Aromen hat und eine Struktur, die einem Rotwein nahe kommt.

Verkostungsnotizen

Die Farbe Rosé ist sehr ausgeprägt und hat violette Schattierungen, er hat ein intensives Aroma von kleinen Waldbeeren, roten Beeren mit der Betonung auf Himbeere. Im Geschmack demonstriert er seine durchgängige Machart mit einem langen und fruchtigen Finale.

Wein & Speisenempfehlung

Passt hervorragend zu einer Meeresfrüchtesuppe mit frischen Tomaten oder zu kaltem Wurstaufschnitt

Eigene Verkostungsnotizen

Merlot

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet in Frankreich. Sie wurde im Agropontino in den 30er Jahren von Italienern aus der Region Venetien, die an der Trockenlegung des Sumpfgebietes mitarbeiteten, eingeführt. Schon im Jahre 1966 erhielt die Rebsorte die DOC-Anerkennung, dies wurde jedoch in der Vergangenheit nicht entsprechend geschätzt. Erst mit dem Forschungsprojekt von "Casale del Giglio", das im Jahre 1985 begann, gelang dies. Als dessen Folge wurden die geeigneten Anbaubedingungen, d.h. die Klonenauswahl samt Unterlagsrebe und die Reberziehungsform für die Erzeugung bester Traubenqualität ermittelt.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein ist ein reinsortiger Merlot. Je nach Jahrgang entscheidet sich der Weinmacher für die passende Weinbereitungstechnik, um eine

gleichbleibend hohe Qualität zu garantieren. Traditionell erfolgt die Weinbereitung durch Überschwallen des Mostes und das Aufbrechen des Tresterhutes zur Sauerstoff-Anreicherung des gärenden Mostes. Dadurch wird die Farbe stabilisiert und die Gerbstoffe erhalten eine weiche und samtige Konsistenz. Die Alternative ist die Technik des eingetauchten Tresterhutes und der ausgedehnten Mazeration von 15 – 20 Tagen, um Weine mit kräftiger Struktur und Langlebigkeit zu erhalten. Nach dem sorgfältigen Abziehen des Jungweines, bei dem die Traubenschalen nicht gepumpt, sondern allein durch die Schwerkraft bewegt werden, kommt der Wein in Edelstahl tanks, in denen die malolaktische Gärung, auch Michsäure-Gärung genannt, stattfindet. Danach reift der Wein 8 – 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern und ruht bis zu 180 Tagen in der Flasche.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist ein intensives Rubinrot, die vom Duft kleiner, roter Früchte und Kirschen ebenso wie von typischen Kräuteraromen begleitet wird. Diese Aromen wiederholen sich im Geschmack und transportieren Struktur und Weichheit.

Wein & Speisenempfehlung

Bucatini (Nudelart) all'Amatriciana

Eigene Verkostungsnotizen

Cesanese

LAZIO ROSSO IGT



Historischer Hintergrund

Diese Rebsorte stammt aus dem Gebiet, das einst von den Volskern besiedelt war. Die Volsker waren ein altes Volk, das aus Frosinone und Umgebung stammte und das die Stadt Satricum im Jahr 488 v. Chr. erobert hatte. Sie herrschten über ein Jahrhundert und mussten sich erst den Römern ergeben, als diese im Jahr 385 v. Chr. dort eine Kolonie gründeten. Piglio und Affile sind die bevorzugten Anbaugelände für den Cesanese.

Trauben und Weinbereitung

Cesanese ist eine sehr wenig fruchtbare Rebsorte, die spät reif wird und deshalb oft eine verspätete Ernte erlaubt. Die Traube ist klein und länglich; die Beeren sind auch ziemlich klein und oval. Die Lese findet Ende Oktober statt auch weil das Anbaugelände oft hügelig ist. Die späten Rebsorten sichern normalerweise einen längeren Bestand. In der Tat, je mehr Zeit zwischen der Blütezeit und der Reife vergeht, desto besser wird sich der Wein

für längere Ablagerungen eignen. Es handelt sich um eine Rotwein-Vinifikation und die Gärung setzt spontan bei 18-20 C° ein und dauert zirka 20 Tage bei untergetauchtem Tresterhut. Danach folgt eine zusätzliche Mazerationsphase von zirka 10-12 Tagen, um die nobleren Tannine aus den Häuten der sehr reifen Beeren zu gewinnen.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist rubinrot. Starker Kirschgeschmack, typisch für spät geerntete Rebsorten, mit würzigen Anklängen von Weiss- und Schwarzpfeffer und Veilchen. Am Gaumen ist er teigig mit langhaltigen Tanninen und einer ausgeprägten, sauren Note, die ein Merkmal von langen Ablagerungen ist.

Wein & Speisenempfehlung

“Spezzatino di Bufaletta dell’Agro Pontino”. (Büffelgoulasch)

Zutaten für 4 Personen

Büffelfleisch, kleingeschitten – 1kg; 1 Zwiebel; 1 Glas Weißwein; 1 Knoblauch; Wasser – 300ml; 1 Esslöffel Essig; gemahlene Paprika; Salz; Olivenöl.

Das Olivenöl und die feingehackte Zwiebel in einer Pfanne anbraten; das Büffelfleisch hinzugeben und anbraten lassen. Danach etwas Salz, Weißwein und Paprika beifügen und bei niedriger Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, den gehackten Knoblauch und etwas Essig dazugeben und die Pfanne zudecken. Broccoletti aus der Pfanne eignen sich als perfekte Beilage zu diesem Gericht.

Eigene Verkostungsnotizen

Shiraz

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Der Shiraz bzw. Syrah ist eine Rebsorte asiatischer Abstammung, genauer gesagt stammt er aus dem alten Persien. Er hat überwiegend im französischen Rhonetal sein Zuhause gefunden, wo er mit anderen Rebsorten in den berühmten Weinen von L'Hermitage oder Châteauneuf-du-Pape eingesetzt wird. Seit Anfang des letzten Jahrhunderts wird er in einigen Teilen Australiens, so auch im Hunter Valley nahe Sydney, angebaut. Dank des Forschungsprojektes von "Casale del Giglio" wurde er erstmalig im Jahre 1985 in der Provinz Latina kultiviert.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein wird zu 100% aus Syrah-Trauben, die einen optimalen Reifegrad erreicht haben, bereitet. Die Vinifizierung beginnt mit einer zwei Tage dauernden Maische-Gärung bei ca. 10° C, um eine optimale Extraktion der Farbe und der typischen Aromen der Rebsorte zu ermöglichen. Es folgt eine klassische Rotwein-Vinifikation mit

dem mehrmaligen Zerstoßen des Tresterhutes, um einen höheren Gerbstoffanteil und höhere Extraktwerte zu erreichen. Die Gärung kann sehr intensiv und tumultartig ablaufen, sie dauert 10 -12 Tage bei 26-28°C. Besonders zu Beginn der Gärung erfolgen einige Überschwalm-Vorgänge und das Aufbrechen des Tresterhutes. Nach dem aufmerksamen Abziehen des Jungweines, bei dem die Traubenschalen nicht gepumpt, sondern allein durch die Schwerkraft bewegt werden, kommt der Wein in Edelstahltanks, in denen die malolaktische Gärung stattfindet. Danach reift der Wein 8 - 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern und ruht bis zu 6 Monaten in der Flasche, bevor er auf den Markt gebracht wird.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist intensiv rubinrot mit violetten Reflexen, der Duft intensiv und nachhaltig mit Anklängen von Brombeere, Heidelbeere und Herzkirsche sowie Kardamon und Zimt. Im Mund ist der Wein weich und warm und hat ein gutes Gerbstoffgerüst, unterlegt von den beschriebenen Aromen und einem Finale mit Anklängen von schwarzem Pfeffer.

Wein & Speisenempfehlung

Gegrilltes Tunfischsteak

Eigene Verkostungsnotizen

Petit Verdot

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Die Rebsorte stammt aus Bordeaux, dort ergänzt sie traditionell die bekannten Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Petit Verdot ist eine spät reifende Sorte, die im Agropontino ideale Bedingungen vorgefunden hat. Die hohe Lichtintensität, die stete Meeresbrise und die warmen Böden führen zu einer perfekten Reife der Trauben, die einen reinsortigen Ausbau ermöglichen - eine wahre Seltenheit im italienischen Weinbau.

Trauben und Weinbereitung

100% Petit Verdot von sehr reifen Trauben. Die Vinifizierung wird teilweise mit dem eingetauchten Tresterhut zur Extraktion der süßen Gerbstoffe und zum Teil mit dem Durchstoßen des Tresterhutes für eine gute Farbextraktion durchgeführt. Die Maische-Gärung mit untergetauchtem Tresterhut dauert etwa 15-20 Tage bei 26-28°C. In der ersten Phase der Gärung wird die 'Delestage'*Technik angewandt, um weichere Gerbstoffe und

eine intensivere, stabilere Farbe zu erhalten. Nach dem Abziehen des Jungweines vollzieht sich die Milchsäuregärung zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Holzfässern. Der Wein reift anschließend 8 -12 Monate in Barriques und bis zu 6 Monaten in der Flasche.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist ein tiefes Rubinviolettrot; der Duft nach kleinen roten Früchten, nach Kirsche, nach Myrte und Wacholder ist intensiv und lang anhaltend. Im Geschmack fasziniert er durch ein rundes Mundgefühl mit weichen, samtigen Gerbstoffen und einer eleganten Struktur. Das Finale hat Anklänge von weißem Pfeffer und anderen Gewürzen.

Wein & Speisenempfehlung

Lammkoteletts vom Grill.

* Délestage:

Technik der Rotwein-Bereitung, die einen Teilabzug des gärenden Mostes vorsieht. Ein Teil des gärenden Mostes wird in einen anderen Behälter umgefüllt, der nach und nach von oben wieder mit dem ursprünglichen Most aufgefüllt wird. Auf diese Weise gelangt Sauerstoff in den gärenden Wein und die Hefe wird gleichmäßig in dem Gärbehälter verteilt. Auf diese Weise gelangen die Farbelemente (Antociani) ebenso wie die Polyphenole (Tannine) aus den Schalen besser in den Most.

Eigene Verkostungsnotizen

Tempranijo

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Tempranillo ist eine Rebsorte aus den spanischen Weinregionen Ribera del Duero und Rioja. Diese Rebsorte hat sich besonders gut an das gelüftete Mittelmeerklima angepasst sowie an den tiefen und frischen Boden von Casale del Giglio in dem sogenannten Gebiet "Valle" (ursprünglich "Riserva Bottacci" genannt), wo unser Tempranillo die ideale Umgebung gefunden hat. Diese optimalen Bedingungen ermöglichen eine vollständige phenolische Reifung und eine hervorragende strukturelle Harmonie.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein wird zu 100% aus Tempranillo Trauben erzeugt. Die Trauben müssen einen sehr guten Reifegrad erreicht haben, da sie voll ausgereift geerntet werden. Die zweitägige Weinbereitung beginnt mit einer Kaltmazeration bei 10° C, die die größtmögliche Ausbeute an Aromen aus den Traubenschalen ermöglicht. Die langsame Gärung entsteht spontan bei 16° C bis zu 24° C.

* *Délestage*
(Siehe technische Details vom Petit Verdot)

Sie dauert 15-18 Tage mit untergetauchtem Tresterhut. Die Délestagetechnik* wird in der Zeit zur Sauerstoffanreicherung der Hefen regelmäßig angewandt. Eine weitere Mazerationsphase findet auf den Schalen statt. Diese Spätgärung dauert zusätzliche 12-15 Tage und ermöglicht die höchstmögliche Gewinnung an Gerbstoffen. Diese Rebsorte enthält nämlich sehr süße Gerbstoffen, die nie exzessiv werden. Ein kleiner Teil des Mostes (15-20%) wird in Tonneaux aus Kirschholz verfeinert, während der übrige Teil in Edelstahl tanks gelagert wird.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist sehr intensiv mit fruchtigen Aromen nach Waldbeeren, mit Betonung auf Himbeere und schwarzer Johannisbeere und einem süßen Hintergrund von reifen Kirschen. Im Geschmack ist er sehr reich und intensiv mit würzigen und fruchtigen Anklängen, die durch die süßen Gerbstoffe erzeugt werden. Am Gaumen hat er eine sehr gute und nachhaltige Struktur. Er ist für eine lange Verfeinerung in der Flasche gut geeignet.

Wein & Speisenempfehlung

"Tiella di Polpo" aus Gaeta (LT), ein typisches Gericht aus unserem Gebiet. Der Tradition nach, ist die Tiella eine gefüllte Pizza mit Meeresfrüchten und Gemüse. Ursprünglich war sie eine Hauptspeise für Bauern und Fischer, die ein langhaltiges Essen brauchten. Man erzählt, dass im 17. Jahrhundert die Borbonen aus dem königlichen Haus der zwei Sizilien diese Speise sehr schätzten.

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



Historischer Hintergrund

Die Rebsorte hat ihren Ursprung in Bordeaux und wird dort hauptsächlich im Médoc-Gebiet angebaut. Sie ist ohne Zweifel für die Erzeugung von langlebigen, großartigen Weinen eine der berühmtesten Rebsorten der Welt. Sehr oft wird sie mit den Sorten Cabernet Franc oder Merlot vermählt. In Italien wird sie sowohl reinsortig als auch als Cuvée in vielen Versionen ausgebaut. Der Grund dafür ist, dass die Rebsorte Cabernet Sauvignon sich sehr gut an die ungewöhnlichsten, klimatischen Bedingungen anpassen und dabei dennoch die Rebsorten-Charakteristik beibehalten und das jeweilige Terroir ausdrücken kann.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein wird aus reifen Cabernet-Sauvignon-Trauben aus Weinbergen mit niedrigen Erträgen erzeugt. Bei der Rotweinbereitung wird der Tresterhut während der Mazeration regelmäßig durchstoßen, um eine optimale Extraktion der

Traubenfarbstoffe und der Poliphenole (Gerbstoffe) zu erreichen. Wenn die stürmische Gärung abgeschlossen ist, bleibt der Wein noch einige Tage in Kontakt mit den Beerenhäuten, um weitere Tannine mit Hilfe des Alkohols zu extrahieren. Nach dem sorgfältigen Abziehen des Jungweines, bei dem die Traubenschalen nicht gepumpt, sondern allein durch die Schwerkraft bewegt werden, findet die malolaktische Gärung in Edelstahltanks statt. Nach Erreichen der mikrobiologischen Stabilität reift der Wein 18 – 20 Monate in kleinen Eichenholzfässern und 8 – 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gebracht wird.

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven Rubinrot, und einem Duft nach Himbeeren, schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren und balsamischen Noten von Wacholder, Moos und Unterholz. Im Geschmack ist er elegant, weich und reichhaltig mit einem komplexen Finale.

Wein & Speisenempfehlung

Nicht gesalzener Schafskäse aus Rom von mittlerem Reifegrad.

Eigene Verkostungsnotizen

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



Historischer Hintergrund

Im Unterschied zu der Rebsorte Merlot, die schon im Agro Pontino zu finden war, wurden die Sorten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot im Zuge des Forschungsprojektes von "Casale del Giglio" im Jahr 1985 erstmals angebaut und haben ihre Eignung für das Mikroklima des Agro Pontino wirkungsvoll demonstriert. „Madreselva“ ist der Name einer Kletter- oder Schlingpflanze, deren Blüten aus mehrfarbigen Glockenbüscheln bestehen, deren Duft das Unterholz der Kiefernwälder des Pontino füllt und dem Wein seinen Namen gegeben hat.

Trauben und Weinbereitung

Der Wein entsteht zu gleichen Teilen aus Merlot, Cabernet-Sauvignon und Petit Verdot, deren Prozentanteile je nach Jahrgang variieren können. Die Trauben für den Madreselva werden zu unterschiedlichen Zeiten und jeweils voll ausgereift geerntet. Die Sorte Merlot wird schon

Mitte September gelesen, die anderen beiden Rebsorten dagegen erst relativ spät im Herbst. Die Rotwein-Vinifikation der einzelnen Rebsorten vollzieht sich unterschiedlich, wie es in den jeweiligen Datenblättern der Rebsortenweine beschrieben ist. Nach dem Ende der Gärung kommen die Weine 18 – 20 Monate in kleine Eichenholzfässer, hier erfolgen die notwendigen Umlagerungen. Dann folgt die Vermählung der Sorten in den angegebenen Proportionen. Die Flaschenreife dauert 8 – 12 Monate.

Verkostungsnotizen

Die Farbe ist ein intensiv leuchtendes Rubinrot von hoher Konzentration. Das Bouquet hat Anklänge von sehr reifen Weichselkirschen und Kirschmarmelade mit einem balsamischen Unterton. Der Geschmack ist von einer bemerkenswerten Harmonie und Nachhaltigkeit, von samtigen Gerbstoffen geprägt; der lange Abgang zeigt fruchtige und balsamische Aromen.

Wein & Speisenempfehlung

Geschmorter Ochsenschwanz

Eigene Verkostungsnotizen

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



Historischer Hintergrund

Der Name "Mater Matuta" ist auf die antike italische Schutzgöttin, die Göttin der Morgenröte, des werdenden Lebens und der Fruchtbarkeit zurückzuführen. Die Verehrung dieser Göttin war besonders in Mittelitalien verbreitet und ihr wurde der berühmte Tempel der antiken Stadt 'Satricum' bei Le Ferriere (Latina) geweiht.

Trauben und Weinbereitung

*(die Prozent-Anteile können je nach Jahrgang variieren)

Syrah (85%) und Petit Verdot (15%)*
Die Trauben beider Rebsorten werden jeweils zu den perfekten Reifezeitpunkten gelesen, manchmal werden die Syrah-Trauben leicht angetrocknet. Beide Sorten werden unterschiedlich vergoren. Der Syrah gärt 18 – 20 Tage mit natürlichen Hefen und getauchtem Tresterhut, der insbesondere zu Beginn der Gärung aufgebrochen wird. So verleiht der Syrah dem Wein Mater Matuta Komplexität und Charakter mit weichen Tanninen und intensiven Aromen von Herzkirschen und Gewürzen. Für die

Verkostungsnotizen

Gärung des Petit Verdot werden Vinifikatoren eingesetzt, die durch regelmäßiges Untertauchen des Tresterhutes die größtmögliche Ausbeute an Gerbstoffen und Poliphenolen ermöglichen. So entsteht ein Petit Verdot mit mächtigem Körper und Struktur, der sich für eine lange Alterung bestens eignet. Nach dem sorgfältigen Abziehen der Jungweine, bei dem die Traubenschalen nicht abgepumpt, sondern allein durch die Schwerkraft bewegt werden, kommen die Weine getrennt voneinander für 22-24 Monate in neue Barriquefässer. Nach der Vermählung der Weine reift die Cuvée weitere 10-12 Monate in der Flasche.

Die Farbe ist sehr dicht, ein tiefdunkles Rubinrot. Das Bouquet ist von großer Persönlichkeit: Dunkle Kaffeebohnen, blumige Veilchen, fruchtig-reife Weichselkirschen und schließlich die Abrundung durch eine kräftige Gewürznote mit Koriander, Muskatnuss und Zimt. Im Mund zeigt der Wein viel Fülle, die durch eine perfekte Gerbstoff-Dramaturgie umgarnt und verführt und die von einer präsenten Frische unterlegt ist. Das Finale ist opulent und lang.

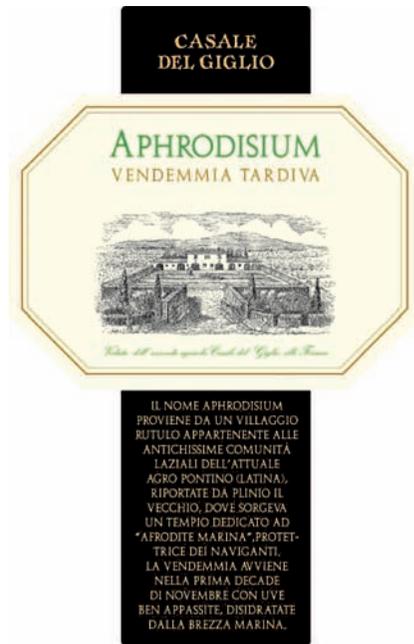
Wein & Speisenempfehlung

Provola-Käse aus 100% Büffelmilch, der 4-5 Monate im Weingut Casale del Giglio in den frischen Trester des Syrah affinert wird.

Eigene Verkostungsnotizen

Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA



Historischer Hintergrund

Der Name Aphrodisium stammt aus dem heutigen Agro Pontino (LT), das als Rutulo zu den ältesten Gemeinden des Latium gehört. Dort erhob sich ein der "Aphrodite Marina", der Beschützerin der Seefahrer, geweihter Tempel.

Trauben und Weinbereitung

Eine Cuvée aus Petit Manseng, Viognier, Greco und Fiano, deren Prozentanteile je nach Jahrgang variieren können. Die Weinlese erfolgt je nach Rebsorte zu verschiedenen Zeiten. Der Petit Manseng wird erst in der letzten Oktoberwoche gelesen, um schöne, vom Meerwind getrocknete Trauben zu ernten. Die Zuckerkonzentration der

*(die Prozent-Anteile können je nach Jahrgang variieren)

Trauben erreicht in der Regel 30-32 Grad Babo (italienische Einheit für die Zuckerkonzentration), dies ist mit ca. 18% potentielltem Alkohol gleichzusetzen. Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen, dann sanft und langsam gepresst, um nur den stark konzentrierten Teil des Saftes zu gewinnen. Die Mostausbeute beträgt nur 30% (30 Liter Saft von 100 kg Trauben). Die Spontangärung erfolgt in kleinen Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von ca. 18°C.

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich mit goldgelber Farbe; er duftet frisch und blumig nach Pfirsich- und Orangenblüten und erinnert an Traubenschalen und Pfirsichkompott, an Zitrusfrüchte und Honig. Im Mund ist er reiner Nektar, zeigt jedoch auch deutliche Frische, ein wahrhaft nobler Wein. Sehr süß, natürlich süß, umgarnt er mit langem Finale und einer mineralischen Note.

Wein & Speisenempfehlung

Süßspeisen aus Blätterteig wie zum Beispiel eine hausgemachte „Crostata“ mit Aprikosen- oder Orangenmarmelade.

Eigene Verkostungsnotizen

GRAPPA
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.

Destillateur
Brennerei
Pilzer di FAVER (TN)

Technische Details

Der Grappa stammt aus dem frischen Trester der eigenen Syrah-Trauben, der sorgfältig ausgewählt und mit dem klassischen Destillierkolben im Wasserbad destilliert wird. Im Duft sind typische Merkmale der Rebsorte (Waldbeeren und Gewürze) wahrnehmbar. Im Geschmack ist der Grappa angenehm, hat ein einnehmendes Wesen und großen Charakter.

*Eigene
Verkostungsnotizen*

GRAPPA
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.

Destillateur
Brennerei
Pilzer di FAVER (TN)

Technische Details

Der Grappa stammt aus dem frischen Trester der eigenen Petit Manseng-Trauben, die sorgfältig und mit dem klassischen Destillierkolben im Wasserbad destilliert werden. Im Duft ist der Grappa Petit Manseng von der starken Aromatisierung der dicken Beerenhaut geprägt. Im Geschmack werden die mineralischen und salzigen Noten angenehm bemerkbar.

*Eigene
Verkostungsnotizen*

GRAPPA Petit Verdot



Destillateur
Brennerei
Pilzer di FAVER (TN)

Technische Details

Dieser Grappa wird aus dem Trester unserer Petit Verdot-Trauben mit dem klassischen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und lange im Holzfäß gereift. Das Holz hebt die würzige Note der Rebsorte hervor und gleicht mit der Zeit etwaige Rauigkeiten aus. Die primären frischen und würzigen Düfte verbinden sich mit den für die Reifung im Fass typischen Vanillearomen. Die bernsteingelbe Farbe ist die Folge eines im Barrique-Fass gereiften, edlen Grappas.

Eigene
Verkostungsnotizen

Olio Extra Vergine di Oliva



Technische Details

Das Extra Vergine Olivenöl von Casale del Giglio wird aus den Sorten Sant'Agostino, Itrana und Frantoio aus unseren Olivenhainen erzeugt. Im Duft wird es durch seine Komplexität und blumige Noten gekennzeichnet. Die Aromen nach frischem Grass und grünen Mandeln verbinden sich souverän mit den genüsslichen Tönen von Tomate und Distel, die auch im Geschmack bemerkbar sind. Das Öl präsentiert außerdem balsamische Noten und Kräuteranklänge, die das Saure und das Pikante harmonisch verbinden.

Eigene
Verkostungsnotizen

NICHT NUR WEIN

DIE ARCHÄOLOGIE

Neben dem Weinanbau, unterstützt das Unternehmen seit langem ein archäologisches Projekt in Satricum in Zusammenarbeit mit der Oberaufsicht des kulturellen Erbes des Gebietes 'Etruria Meridionale' geführt von Frau Dr. Alfonsina Russo und der Universität Amsterdam sowie den Gemeinden Latina, Aprilia und Nettuno.

Durch aufwendige Grabungen konnte die ‚via sacra‘ identifiziert werden, die zu dem Tempel der Göttin MATER MATUTA führte. Dort wurde auch ein Keramikkelch aus dem 5. Jh. v. Chr. entdeckt, der für den damaligen Weingenuss bestimmt war.

GESCHICHTE DER AUSGRABUNGEN

Die Ausgrabungen in Satricum begannen 1896, als der Franzose Hector Graillot auf den Hügeln von Le Ferriere die Reste des Tempels der Göttin MATER MATUTA entdeckte. Italienische Archäologen leiteten bis 1898 umfangreiche Ausgrabungen. Viele Funde wurden ans Tageslicht gebracht und im Museum Villa Giulia ausgestellt. Dann ruhten die Grabungen bis sie in den Jahren 1907/1910 wieder aufgenommen wurden. Im Jahr 1975 wurde das Niederländische Institut in Rom von dem für die Archäologie in Latium verantwortlichen Komitee beauftragt, die Ausgrabungen in Satricum fortzusetzen. In nunmehr mehr als 25 Jahren haben die niederländischen Archäologen sehr wichtige Ergebnisse zu Tage gefördert, wie die Entdeckung der ‚LAPIS SATRICANUS‘, einer Steinplatte mit einer sehr alten lateinischen Inschrift, die auf das Jahr 525-500 v. Chr. zurückgeht. Seit dem Jahr 1990 werden die Arbeiten von der Universität in Amsterdam in der Person von Prof. Marijke Gnade koordiniert.

DAS HEILIGTUM DER MATER MATUTA

Die ersten Spuren kulturellen Lebens auf der Akropolis in Satricum lassen sich bis in das 8. und 7. Jh. v. Chr. zurückverfolgen, wie eine erste Kulthütte bezeugt. An ihrer Stelle wurde von 640-625 v. Chr. ein Heiligtum aus Stein konstruiert, der so genannte Tempel O. Dieser wurde um 540 v. Chr. durch einen großen Tempel ersetzt, den Tempel I. Anstelle des später zerstörten Tempels I, wurde zwischen 500-480 v. Chr. ein noch größerer Tempel (Tempel II) erbaut.

DIE SIEDLUNG IN SATRICUM

Die erste Ansiedlung in Satricum geht auf das 9. Jh. v. Chr. zurück, als die Menschen in Hütten auf dem Hügel der späteren Akropolis lebten. 24 dieser Hütten wurden im 19. Jh. ausgegraben. Nach 1977 wurden 15 weitere Hütten gefunden. Im 7. Jh. v. Chr. änderte sich die Bautechnik und anstelle von Holz trat Stein. Im Verlauf des 6. Jh. wurden die Hütten durch Häuser mit Steinfundamenten und Wänden aus Ziegeln und Lehm ersetzt. In der Akropolis von Satricum sind viele Steinfundamente von Bauten entdeckt worden, die einst den Tempel umgaben. Man nimmt an, dass diese Konstruktionen Teil des Heiligtums waren und als Unterkünfte für Priester oder Gäste dienten.

DIE ARCHAISCHE NEKROPOLIS IM NORDWESTEN

Die vorgeschichtliche Nekropolis von Satricum erstreckte sich vom Westen bis in den Nordwesten der Akropolis. Sie wurde teilweise während der italienischen Ausgrabungen Ende des 19. Jh. und Anfang des 20. Jh. entdeckt. Es wurden einige Dutzend Gräber geöffnet, die aufwändige Trauer- und Totengegenstände enthielten. Sie zählen heute zu den wichtigsten Funden des Latiums Vetus. Diese Gräber waren jedoch nur ein Bruchteil der Nekropolis, die durch landwirtschaftliche Arbeiten verschwunden ist. Die älteste Bestattungsmethode war die Einäscherung. Die Ausgrabungen brachten zahlreiche Einrichtungsgegenstände und Keramiken der Gräber ans Tageslicht. Ende des 8. Jh.v.Chr. wurde die Nekropolis verlassen, da sich die Begräbnisbräuche der Latiner änderten.

DIE NEKROPOLIS IM SÜDWESTEN (VOLSCA)

1981 brachten Ausgrabungen im Südwesten der Stadt eine zweite Nekropolis aus dem 5. - 4. Jh. v. Chr. mit mindestens 200 Gräbern ans Tageslicht. Diese Nekropolis wurde den Volsci zugeschrieben, die im Jahre 488 v. Chr. Satricum eroberten und dort möglicherweise solange blieben, bis die Römer im Jahre 385 eine Kolonie gründeten. Die Grabbestattung ist die einzige bewiesene Bestattungsmethode. Unter den Funden waren hauptsächlich einfache Vasen, Ess- und Trinkbehälter, persönliche Gegenstände und Waffen. Von besonderer Bedeutung ist der Fund einer kleinen Bleixaxt mit einer Inschrift aus Buchstaben der damaligen Zeit.



“La Gricia”

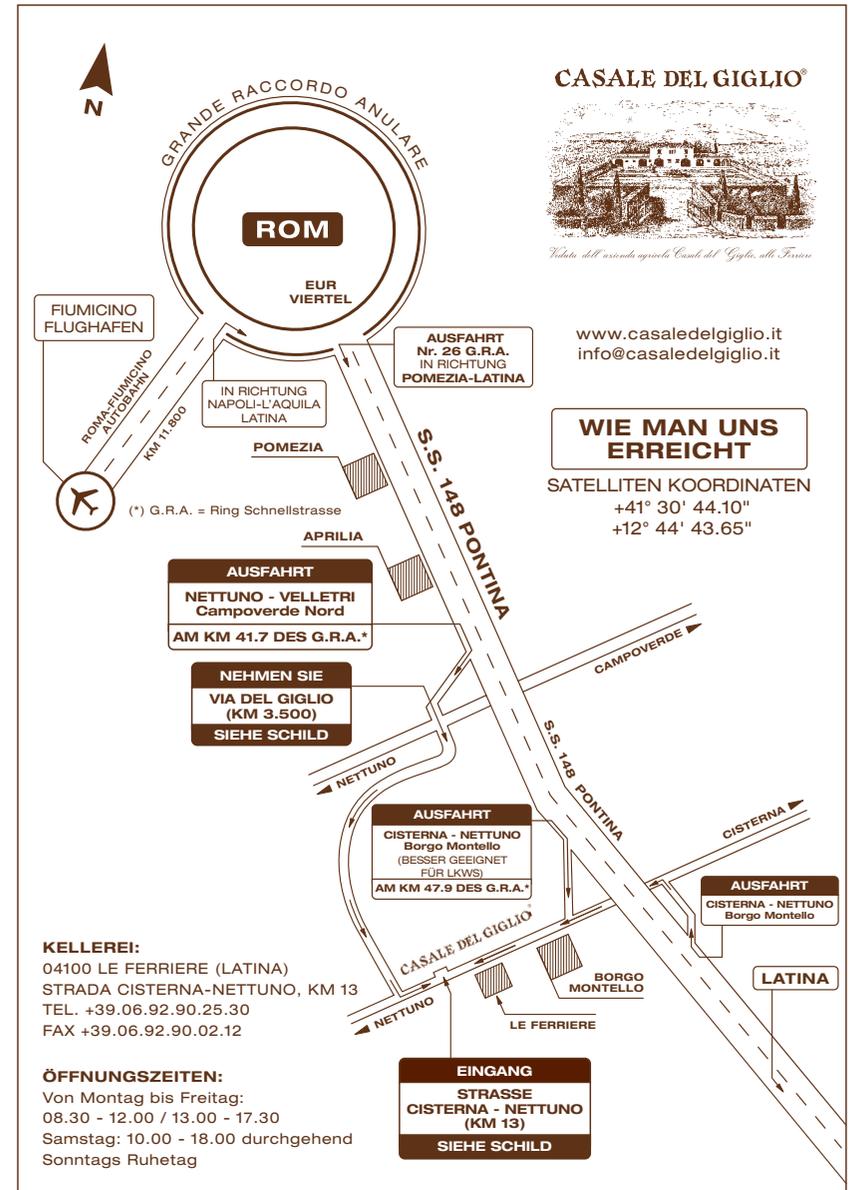


Zutaten für 4 Personen: 500 g Nudeln “Mezze Maniche Rigate”
500 g abgehangene, geräucherte und gesäuberte Schweinebacke “Amatriciana” (entspricht etwa einer ganzen Schweinebacke, die ca. 700 – 800g wiegt)
100 g Pecorino Romano,
grobes Salz, ½ Teelöffel Pfeffer

Seit dem 17. Jahrhundert trieben die Schäfer der Weiden von Rom (Agro Romano) und der Weiden von Pontina (Agro Pontino) im Sommer ihre Herden auf die Laga-Berge, die das Tal von Amatriciana (Conca Amatriciana) umgeben. In der Zeit des Weideplatz-Wechsels bereiteten sie normalerweise „La Gricia“ zu, die von vielen Feinschmeckern als die wirkliche “Pasta all’Amatriciana” (ohne Tomaten) gerühmt wird.

Zubereitung:

Das Rezept ist unverändert bis in unsere Zeit überliefert worden: Die Schweinebacke wird sorgfältig gesäubert und die Schwarte entfernt. Dann wird sie in kleine Würfel (3cm x 1cm ca.) geschnitten und vom Pfeffer gereinigt. Die Schweinebackenwürfel werden in einer großen Pfanne, möglichst aus Eisen, angebraten und ohne Öl bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten lang geröstet. Dabei muss ständig umgerührt werden, bis sie schön braun sind. Dann werden die Würfel mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne genommen und auf Küchenpapier gelegt, wo sie trocknen und kross werden. Die Mezze Maniche werden in kochendem Salzwasser ‚al dente‘ gekocht und abgossen. Die Nudeln werden wieder in den Topf zurückgegeben und die Schweinebackenwürfel und der Fond (nach Belieben) untergerührt. Das Ganze wird reichlich mit geriebenem Pecorino Romano und frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt.





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

*Grafikprojekt: Giuseppe Romanazzi - romanazzi57@gmail.com
Druck: Futura Grafica 70 Srl - info@futuragrafica.com*