

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Valuta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

Enólogo

Paolo Tiefenthaler

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

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212

info@casaledelgiglio.it

Escritório de Representação: Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871

antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

Departamento de Exportação:

Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

export@casaledelgiglio.it

Referências: Elise Rialland

Recepção e eventos internacionais:

Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

linda.siddera@casaledelgiglio.it

Responsável: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



Em 5 de março de 1914, em Amatrice - cidade localizada na região do Lazio, Itália - no escritório do Tabelião Giovanni Onofri em L'Aquila, Emidio, Isidoro e Antonio Santarelli fundam a “Companhia Berardino Santarelli & Filhos”, que leva o nome do fundador Berardino, tradicional comerciante de vinhos da região.

Ao longo dos anos, seus três filhos se mudam para Roma, onde abrem o primeiro “Vinhos e Azeites”, na Praça Capranica, 99. Ao longo do tempo, a empresa cresce e inaugura em Roma, em diferentes áreas, outras 11 novas lojas que vendem “Vinhos e Azeites”.

Dino Santarelli, filho de Emidio, fundou em 1955, em Roma, a Santarelli SpA, dedicando-se ao engarrafamento dos vinhos clássicos da região do Lazio. Estes são vendidos principalmente em Roma, mas também exportados para o exterior, especialmente no Canadá.

Em 1967, Dino Santarelli funda a “Casale del Giglio”, empresa localizada no “Agro Pontino” em Le Ferriere, província de Latina, cerca de 50 km ao sul de Roma. Esta área, em comparação com outras do Lazio e de outras regiões da Itália, apresentava um ambiente novo para ser explorado na criação e produção de vinhos.

Pouco a pouco, as lojas são vendidas, mantendo-se a da Praça Capranica que, Enoteca, em 1991 foi transformada em um restaurante que continua a ser de propriedade da família.

Desde os anos 90, o filho Antonio desenvolve, com a ajuda do jovem enólogo Paulo Tiefenthaler, os negócios da empresa, ampliando a venda e a distribuição dos vinhos com a marca “Casale del Giglio” e conquistando primeiro o mercado romano e o do Lazio, e em seguida, estendendo sua presença a nível nacional e no exterior.



CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



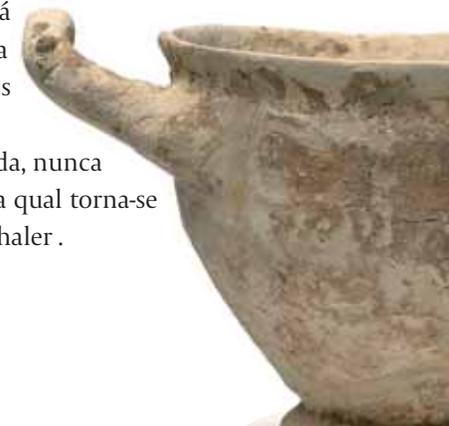
Paese del mondo grande Casale del Giglio di Torino

«Para Antonio Santarelli, o *Casale del Giglio* foi a fazenda de propriedade da família onde, quando criança, passava o fim de semana e tentava as primeiras carreiras de moto. Porém, quando aos vinte e cinco anos começa a trabalhar na fazenda com seu pai Dino, descobre como aquelas áreas valorizadas do Agro Pontino são uma área virgem na qual poderia tentar todo o Novo possível.

A ausência de um passado enológico, torna-se, assim, o estímulo decisivo para o grau máximo da liberdade de inovação. Traz ampelógrafos e pesquisadores universitários e em 1985, com seu pai Dino, dá vida a um projeto que coloca na sua terra quase 60 diferentes vinhas experimentais.

Uma aventura complexa e arriscada, nunca tentada com esta cientificidade, da qual torna-se intérprete o enólogo Paulo Tiefenthaler .

Na izquierda o primeiro "Vinhos & Azeites", de 1924 na Praça Capranica em Roma.





Aventura ousada, que paga no entanto a audácia, com os primeiros importantes resultados nas uvas vermelhas Syrah e Petit Verdot e nas brancas, como Sauvignon, Viognier e Petit Manseng, que dão vida a diferentes rótulos, de uma mesma variedade ou do blend, sempre da interessante relação qualidade - preço.

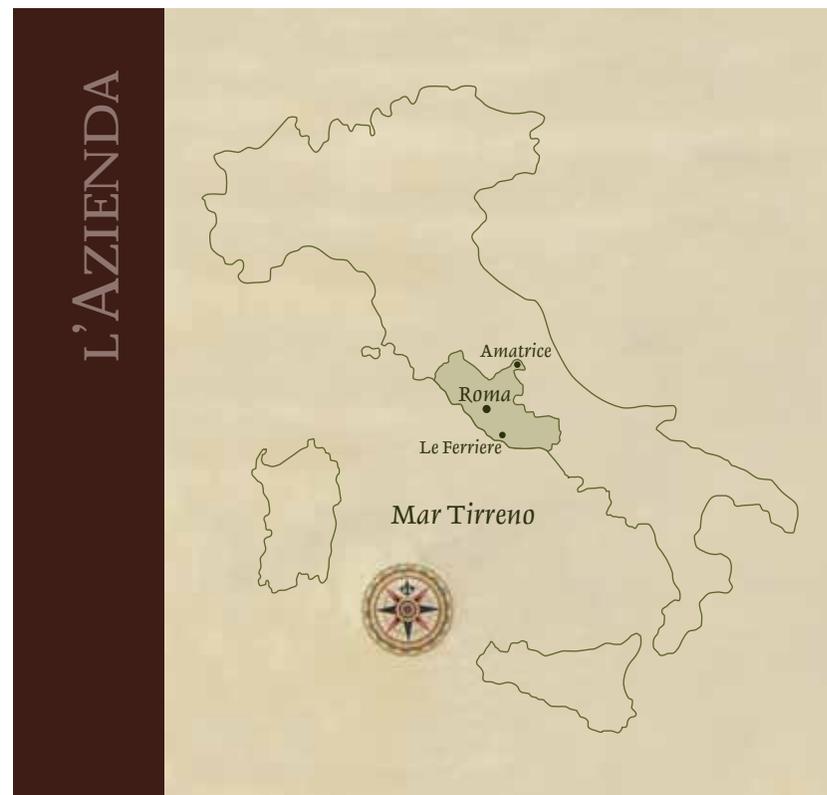
Seu principal produto é o *Mater Matuta* (Syrah mais pincelada de Petit Verdot), vinho de raça, orgulhoso, concentrado, com aroma intenso e austero, de cor rubi escura e com aromas de frutos negros do bosque de complexa especiaria.

Surpreende o *Aphrodisium*, um vinho branco doce de uvas colhidas tardiamente (Petit Manseng, Viognier, Fiano e Grego), de elegantíssima beleza.»*

Na vasta escolha de vinhos brancos propostos pela *Casale del Giglio*, na qual prioriza o *Antinoo*, a novidade é o *Petit Manseng*, vindima do Jurançon, zona próxima aos Pirineus Franceses, assim como o *Tempranijo*, o mais recente entre os vermelhos.

* Extraído do Guia de restaurantes de Roma "La Repubblica", com curadoria de Luciano Di Lello

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



A *Casale del Giglio* foi fundada em 1967 pelo Dr. Berardino Santarelli, natural de Amatrice, e está localizada no Agro Pontino em Le Ferriere, cidade de Aprilia, na província de Latina, cerca de 50 km ao sul de Roma. Esta área representa, em comparação com outras áreas do Lazio e de outras regiões da Itália, todo um ambiente a ser explorado do ponto de vista vinícola.

Por esta razão, em 1985 se deu vida ao projeto de pesquisa e desenvolvimento *Casale del Giglio*, autorizado pelo Departamento de Agricultura da Região do Lazio. Ainda cooperam nesta iniciativa o Prof. Attilio Scienza, do Instituto de Culturas Arbóreas da Universidade de Milão, o Prof. Angelo Costacurta, do Instituto Experimental para a Viticultura de Conegliano (Treviso), e o Prof. Fulvio Mattivi, da Fundação Edmund Mach - Centro de Pesquisa e Inovação do Instituto Agrário Provincial San Michele all'Adige (Trento), de onde provem o enólogo da Fazenda, Paulo Tiefenthaler.

Os padrões de cultivo vinícola nos quais são inspiradas estas pesquisas são aqueles utilizados em Bordeaux, na Austrália e na Califórnia, que são áreas expostas à influência da costa, exatamente como o Agro Pontino, que se beneficia da influência do Mar Tirreno.



De acordo com a filosofia da *Casale del Giglio*, «o desenvolvimento futuro da vitivinicultura italiana não reside apenas na consolidação da imagem das áreas com uma grande tradição, mas também na obtenção, por meio de apropriadas escolhas de viticultura e de vinificação, de produções de alto nível, caracterizadas pela justa relação qualidade – preço, em territórios ainda pouco conhecidos do ponto de vista do seu potencial qualitativo vinícola e enológico».

Os resultados desta pesquisa foram validados pela União Européia, com a autorização para o cultivo na província de Latina, a partir de 1990, de novas variedades recomendadas como a Chardonnay, a Sauvignon, a Syrah, a Petit Verdot, a Cabernet Sauvignon e, posteriormente, de outras.

Até hoje a *Casale del Giglio* tem adotado medidas para converter e rotacionar todos os seus 160 hectares de vinhas, e de introduzir novas variedades caracterizadas pelo elevado grau de interação qualitativa com o terroir..

A atual produção da Vinícola *Casale del Giglio* oferece hoje uma gama de 22 produtos (brancos, rosés e tintos, uma colheita tardia, três grappas e azeite extra virgem).

Satricio

LAZIO BIANCO IGT



Notas históricas

Este vinho tem o nome da antiga cidade de “Satricum”. Os mais antigos vestígios de habitações remonta ao século IX A.C., que foram organizadas em forma de vila com um local para cultos no centro do vilarejo.

Este assentamento, localizado perto do rio Astura, mais tarde tornou-se a Acrópole da cidade, onde ficava o templo da deusa Mater Matuta do qual, ainda hoje, existem os vestígios, na vizinhança do Borgo Le Ferriere (LT).

Uvas e vinificação

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

*(as proporções podem variar dependendo do ano)

As uvas são colhidas no estado inicial da maturação, de modo a manter inalterados seu frescor e sabores. Após cuidadosa seleção, as uvas são submetidas a uma prensagem suave, com a

separação do mosto flor das peles.

A fermentação lenta, mas constante, ocorre em temperatura controlada e tem a duração de cerca de 7-8 dias. Após a necessária decantação, o vinho novo completa o seu processo de maturação no tanque e é engarrafado no início de cada ano.

Teste organoléptico

Cor amarela-palha, muito brilhante; ao nariz, intensidade e persistência consideráveis, ligeiramente aromático, cítrico e mineral; o sabor é seco, elegante e com bom gosto olfativo, boa mineralidade, frutado e longo no final.

Sugestões de acompanhamento

Com entradas e pratos de peixe ao vapor.

Notas de degustação

Bellone

LAZIO BIANCO IGT



Notas históricas

Videira de origem muito antiga, já dispersa pelo território do Lázio no tempo dos Romanos e mencionada por Plínio como "uvas fantásticas". Torna-se presente nesta área a partir Castelli Romani até os Montes Lepinis e ao sopé do mar. Aqui, atrás de Anzio, foi encontrada terra arenosa e quente, de clima muito favorável, caracterizado por uma persistente brisa do mar.

Uvas e vinificação

A videira Bellone é vigorosa e resistente para aguentar os períodos de seca, o que garante qualidade e equilíbrio. O cacho tem formato cônico-cilíndrico e bagas esféricas, com pele grossa e tom amarelo dourado. A brisa do mar constante ajuda o processo de amadurecimento desejado das uvas. A concentração elevada de açúcares e acidez permite impulsos de maturação que destacam a forte mineralidade. A colheita ocorre no fim de setembro. A vinificação

acontece em duas etapas: maceração das peles para aumentar a extração de aromas, assim que as características de retorno do solo e do clima da região de Anzio. Depois de uma prensagem suave, segue a fermentação com leveduras espontâneas, que dura cerca de 10-12 dias a uma temperatura de 18-20 ° C.

Teste organoléptico

Cor amarela com reflexos dourados. Vinho solar com notas de frutas tropicais bem maduras, como manga e mamão; em oposição a uma acidez substancial que torna este vinho adequado para longo envelhecimento em garrafa. O sabor é muito completo, rico e persistente, com leves nuances florais e picantes. Na boca é caracterizado pelo seu sabor pronunciado e a mineralidade. Retrogosto muito longo e persistente.

Sugestões de acompanhamento

"Sopa Sgavajone": sopa típica dos pescadores de Anzio - com caldo de variedades de peixes nativos desta região, que por não serem comercializáveis com facilidade, eram consumidos em casas de famílias.

Ingredientes para 4 pessoas:

400 gr. de Sgavajones, 100 gr. de espaguete, 3 litros de água, 2 dentes de alho sem casca, 100 gramas tomates cereja frescos, 2 ramos de salsa, sal e azeite a gosto.

Ferva os Sgavajones por duas horas. Enquanto isso, em outra panela, misture o azeite, 2 dentes de alho inteiros, sal, pimenta e os tomates cereja e deixe ferver até que os tomates se desmanchem. Retire o alho e passe o restante por uma peneira. Reserve. Passado o tempo de cozimento dos peixes, passe a mistura por um "chinois", ou coador para sopa de peixe, tomando cuidado para esmagar bem as espinhas. Misture o caldo de peixe com o de tomates e leve para ferver. Por fim, cozinhe o espaguete e finalize com salsinha picada.

Chardonnay

LAZIO IGT



Notas históricas

A uva Chardonnay, grande protagonista dos mais famosos vinhos brancos do mundo, é nativa de uma região ilustre pelos vinhos, que é a Borgonha francesa.

Foi introduzida com sucesso no Agro Pontino, na província de Latina, depois de uma experimentação exitosa e, desde então, enriquece a base ampelográfica do território.

Uvas e vinificação

Após suave prensagem das uvas e uma cuidadosa seleção do mosto flor, inicia-se a etapa da fermentação, que se desenvolve ao longo de 6-8 dias. Subsequentemente, a temperatura do vinho é reduzida, a fim de evitar o início da fermentação malo láctica. Sua conservação continua durante cerca de 3-4 meses em tambores de aço inoxidável.

O engarrafamento está previsto para o início de cada ano.

É produzido exclusivamente a partir de uvas Chardonnay cultivadas em vinhedos com alta densidade (de 4.000 a 5.000 videiras por hectare). Esta uva é normalmente colhida no início de Setembro e, graças aos baixos rendimentos por videira, obtém-se, ao mesmo tempo, uma boa acidez e um bom nível de açúcar.

Teste organoléptico

Cor amarela palha intensa: ao nariz apresenta um buquê elegante de flores de acácia e frutas (pêssego e banana), o sabor é fresco, bem estruturado, com um final longo e atraente.

Sugestões de acompanhamento

Com peixe grelhado ou carne branca úmida

Notas de degustação

Sauvignon

LAZIO IGT



Notas históricas

A uva Sauvignon, nativa de Bordeaux, é uma vindima que privilegia formas de cultivo que não exponham as uvas à luz solar direta, evitando assim a oxidação, o que poderia facilmente ocorrer devido à presença de aromas fotolábeis. A uva não é, portanto, “passada”, e mantém a sua tipicidade. Foi introduzida no Agro Pontino, na província de Latina, após resultados extremamente positivos, fruto de longas e aprofundadas pesquisas.

Uvas e vinificação

Sauvignon 100%. É normalmente colhida nos primeiros dias do mês de Setembro, de modo a preservar um bom teor de acidez das uvas, e ao mesmo tempo, assegurar uma boa maturação e evitar a ocorrência de uma excessiva sugestão vegetal no palato.

Após cuidadosa prensagem e uma escrupulosa seleção do mosto, a fermentação alcoólica é induzida muito rapidamente, a fim de manter todas as características aromáticas típicas desta vindima. Após esta fase, a temperatura do novo vinho é reduzida para cerca de 8°C. para evitar o início da fermentação malo láctica. Seguem-se a necessária decantação e o engarrafamento, previsto para Janeiro / Fevereiro.

Teste organoléptico

Cor amarela palha brilhante, de perfume intenso e fragrante, com notas de sálvia e urtiga; gosto fresco, muito mineral de pedra pederneira, de boa estrutura.

Sugestões de acompanhamento

Acompanha bem o Risoto aos frutos do mar, ou a Omelete com ervas do campo.

Notas de degustação

Viognier

LAZIO IGT



Notas históricas

Varietade de uva branca originalmente do Vale do Rhone, que se espalhou no sul da França. Famoso o premiado “Condrieu”. Muito resistente à seca, se adapta bem a climas quentes. As uvas de maturação tem uma cor amarelo-escura, e os cachos aparecem bastante compactos. Gostam de terra solta, pouco fértil e que permite uma maturação lenta e gradual, aumentando assim os aromas de pêssego e damasco.

Uvas e vinificação

100% Viognier. Vinificação com uvas colhidas em duas etapas: uma primeira fração no momento da maturação ideal para preservar uma boa acidez e destacar bem as características varietais, e a segunda no momento em que as uvas são muito maduras (leve sobre maturação). As uvas são submetidas a crio maceração

(maceração a frio) para 7/8°C. por 8-10 horas, seguida por uma prensagem suave e lenta. A fermentação inicia-se espontaneamente e tem a duração de cerca de 10 dias, a uma temperatura de 17/18°C. Armazenamento com suas leveduras em tanques de aço inoxidável até a primavera seguinte a baixa temperatura (8/10°C.), a fim de evitar a fermentação malo láctica. Engarrafamento no final de março.

Teste organoléptico

Cor amarela brilhante, com notas florais muito pronunciadas de pétalas de rosa branca, tília, acácia e vassoura. Na boca experimentam-se sensações muito pronunciadas de pêssego e damasco. Juntos, eles produzem uma grande doçura aromática, perfeitamente equilibrada por bom frescor e mineralidade persistente.

Sugestões de acompanhamento

Peixe cru ou sashimi.

Notas de degustação

Petit Manseng

LAZIO IGT



Notas históricas

As uvas Petit Manseng chegam do Jurançon, a área próxima aos Pirineus Atlânticos franceses. Forma superior do Gros Manseng, apresenta acenos especialmente pequenos com pele grossa, que produzem pequenas quantidades de mosto e podem permanecer na planta até o final do Outono, de modo a concentrar o açúcar com um processo de secagem chamado em francês “passerillage”. O interesse no potencial desta variedade é cada vez maior no Agro Pontino, onde é cultivada em Le Ferriere (Latina), a cerca de 50 km ao sul de Roma.

Uvas e vinificação

100% Petit Manseng, a partir de uvas bem amadurecidas que, no entanto, mantém uma boa acidez que proporciona a máxima expressão

varietal. Vinificação em branco com maceração a baixa temperatura (7-8°C.) por 10-12 horas. Prensagem muito lenta e suave, com o máximo respeito ao fruto, seguindo-se a decantação estática natural do mosto a 14-16°C. Início de fermentação espontânea (para melhorar as características varietais e aromáticas) com inoculação de leveduras no segundo dia de fermentação. Após 10 dias, terminada a fermentação (ocorrida em 18-20°C.), o novo vinho é decantado e arrefecido para evitar a fermentação malo láctica. Engarrafamento em torno de março / abril, após longa permanência com as leveduras.

Teste organoléptico

Cor amarela palha brilhante, aroma intenso, aromático e picante, sabor fresco, muito mineral, frutado, bem estruturado.

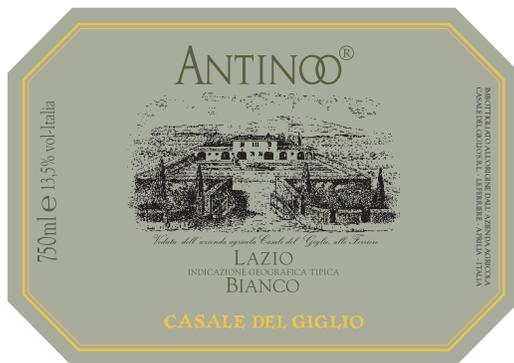
Sugestões de acompanhamento

Peixe em todas as versões.

Notas de degustação

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



Notas históricas

Em dezembro de 1907, no local da Torre del Padiglione, perto da fazenda Casale del Giglio, foi encontrado o baixo-relevo de "Antinoo", jovem grego de extraordinária beleza, favorito do imperador Adriano, que viveu no século II D.C. A obra representa o jovem enquanto ele está cortando um galho do qual pendem dois cachos de uvas. O baixo-relevo encontra-se agora no Museu Nacional Romano, Palazzo Massimo alle Terme.

Uvas e vinificação

*(as proporções podem variar dependendo do ano)

Blend de Viognier e Chardonnay (dois terços - um terço)*. Após a chegada à adega, as uvas são submetidas a uma prensagem suave seguida por uma clarificação natural do mosto, a uma temperatura de 12-13°C., a fim de evitar o empobrecimento da estrutura. Quando o mosto atinge uma temperatura de cerca 18°C. é colocado,

separando as variedades, em barris de 500 litros (feitos principalmente de madeira de acácia). Uma pequena fração de Chardonnay é colocada em barricas de madeira de carvalho não tostado. Ambas as fermentações, alcoólica e malo láctica, são realizadas nos barris. Durante este período, que vai de meados de Setembro até o final de Março, são executados periódicos batônages (agitação e circulação das borras depositadas na parte inferior). A seguir, um período de envelhecimento em garrafa por 6-12 meses.

Teste organoléptico

Cor amarela com reflexos dourados, ao nariz é elegante e complexo, com predomínio de flores amarelas, de acácia e de vassoura. Na boca, é caracterizado pelo traço salino e mineral muito persistente, que se suaviza no final.

Sugestões de acompanhamento

Uma exclusiva "Pasta alla Amatriciana em branco", batizada de *Gricia* (v. receita ao final).

Notas de degustação

FARO DELLA GUARDIA

Biancolella di Ponza

LAZIO IGT



Notas históricas

Varietade original da Campania, agora autóctone do Lazio, importada para a ilha de Ponza a partir de Ischia, em meados de 1700, ao tempo do reino de Nápoles, sob os Bourbons. O cultivo no Lazio é autorizado apenas nas Ilhas Ponziane.

Aqui nasce num pequeno altiplano, sobre o qual se ergue, majestoso, o Farol da Guarda, construído em 1886 sobre uma rocha à beira mar (112 m). É um farol com “ótica rotativa” de luz branca, que tem um alcance de até 24 milhas náuticas e uma largura de 225 graus, principalmente na direção Sul. De notar que cerca de 11 milhas a Sudoeste da ponta do “Faraglione”, encontra-se a “Fossa do Tirreno”, onde este atinge sua profundidade máxima.

Uvas e vinificação

100% Biancolella. Estas uvas sempre estiveram presentes na Itália Central, especialmente nas regiões insulares. A vinificação é feita de acordo com o processamento tradicional em branco, com

prensagem suave de uvas inteiras e subsequente fermentação natural a uma temperatura de 20°C. com leveduras nativas. Envelhecimento nas leveduras por cerca de 7-8 meses.

Teste organoléptico

Cor amarela com reflexos levemente esverdeados. Perfume muito intenso que lembra o aroma da fruta amarela (pêssego, damasco), complementados por notas florais de espinheiro. O sabor tem uma mineralidade muito boa e um ótimo tempero, expressão do território "vulcano-calcareo" onde nasce. Retro gosto longo e persistente, com notas frutadas e cítricas. Servir a temperatura de 12°C. Vinho que por sua notável estrutura e a integridade dos frutos, presta-se também ao envelhecimento durante vários anos na garrafa.

Sugestões de acompanhamento

“Linguine c'o Fellone”, primeiro prato típico de Ponza, com a Granseola (Caranguejo aranha, chamado “o Fellone”).

Ingredientes para 4 pessoas:

colocar uma Granseola numa panela com água fria e levar a água até ferver por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida, retire-a da água e deixe-a esfriar, depois, quebre garras e armadura.

Colocar numa panela, abundante azeite de oliva, alho e pimentão e deixe dourar.

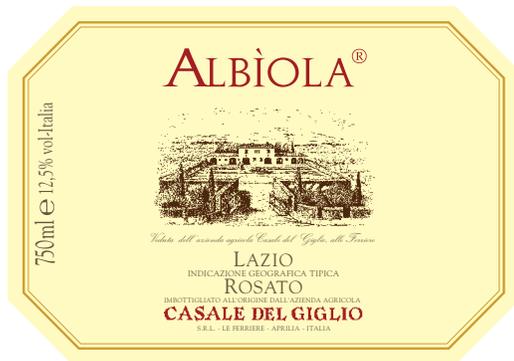
Apenas dourada coloque a polpa da Granseola numa outra panela e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

Ferva em muita água salgada, meio quilo de “linguine”, escorra quando al dente e misture na panela com a Granseola.

Sirva com uma pitada de salsa.

Albiola

LAZIO ROSATO IGT



Notas históricas

Leva o nome da cidade Rutula ou Volsca que, próxima de Ardea, era contada por Plínio, o Velho, entre as 53 comunidades que constituíam o Antigo Lazio. Albiola é um dos mais antigos povoados do Lazio primitivo, talvez pertencente à Liga Latina, que surgiu na época da segunda fase da civilização do Lazio, em torno do século IX A.C. e teve, em seu início, a mesma importância de Roma.

Uvas e vinificação

*(as proporções podem variar dependendo do ano)

O Albiola é um vinho rose produzido principalmente com uvas Syrah (85%) e uma fração de Sangiovese (15%)*. É obtido de acordo com a técnica de saignée ou sangria, que consiste na drenagem do vinificador, após uma fase de maceração a frio das cascas

(8-10°C.) de uma parte do mosto, que depois é fermentado separadamente. A fermentação ocorre a cerca de 18°C., e tem a duração de 8-10 dias em tanques de aço inoxidável. O resultado é um rosado muito rico, cheio de caracteres, com notas de frutas e flores típicas dos vinhos rose, mas com uma estrutura que é semelhante àquela de um vermelho.

Teste organoléptico

Cor rosa forte com tons de roxo, buquê intenso, com notas de frutos silvestres com predominância de framboesa e frutas vermelhas. Na boca mostra uma grande textura com um acabamento muito frutado.

Sugestões de acompanhamento

Ideal com sopa de frutos do mar com tomates frescos, ou com frios.

Notas de degustação

Merlot

LAZIO IGT



Notas históricas

A uva Merlot é nativa de Bordeaux (FR). Foi introduzida no Agro Pontino nos anos trinta pelos colonos que vieram da região do Veneto para a drenagem dos pântanos Pontine, e em 1966 lhe foi reconhecida a Denominação de Origem Controlada. Nunca devidamente valorizada no passado, o foi, no entanto, depois, graças à pesquisa e experimentação da Casale del Giglio iniciada em 1985, que finalmente foi capaz de identificar para esta variedade a combinação mais adequada de porta-enxertos, clones e sistema de formação, de modo a obter uvas de alta qualidade.

Uvas e vinificação

O vinho Merlot é obtido, dependendo do ano, com diferentes técnicas de vinificação para garantir uma qualidade constante. A vinificação pode ser feita no vermelho tradicional, com bombeamento e delestage ¹, a fim de oxigenar o mosto em fermentação, facilitando uma maior estabilidade

de cor e taninos, tornando-os macios e aveludados. Alternativamente, usando a técnica de tampão submerso, pode ser obtida mais de maceração (15-20 dias), conseguindo-se assim vinhos com maior estrutura e durabilidade.

Após cuidadoso manejo, fazendo escorrer o líquido apenas por gravidade, o novo vinho é colocado em tanques de aço inoxidável, onde se completa a fermentação malo láctica.

Posteriormente amadurece em pequenas barricas de carvalho por 8-12 meses, e na sequência é envelhecido em garrafas durante cerca de 180 dias.

Teste organoléptico

Intensa cor vermelha rubi, com aroma de frutas vermelhas e cereja, com típicas sensações herbáceas que são encontradas no saborear, destacando sua estrutura e suavidade.

Sugestões de acompanhamento

Bucatini Amatriciana.

Notas de degustação

Cesanese

LAZIO ROSSO IGT



Notas históricas

Esta videira provém dos territórios antes habitados pelos Volsci, antigo povo da atual área de Frosinone. Eles conquistaram a cidade de Satricum no ano de 488 A.C., e lá governaram por cerca de um século, até o momento em que a região foi estabelecida como colônia pelos Romanos, em 385 A.C. As áreas de eleição para o cultivo do Cesanese são: Affile e Piglio.

Uvas e vinificação

O Cesanese é uma variação de pouca produtividade – devido a sua maturação tardia, assim como períodos de colheita também bastante tardios. O cacho é pequeno, de estrutura escassa e alongada, com bagas de formato oval e tamanho que varia de pequeno a médio. A colheita ocorre no fim de outubro, levando em conta o perfil montanhoso do território de produção. As variedades tardias costumam garantir grande proteção ao longo do tempo.

Quanto maior o período entre a floração e a maturação, mais adequado será o vinho para o processo de envelhecimento longo. A vinificação ocorre no vermelho com fermentação espontânea a 18/20 ° C, durante cerca de 20 dias. Utiliza-se a técnica do tampão submerso. Em seguida, há continuidade de mais um passo de maceração pós-fermentativa, em que ocorre a extração das frações dos taninos mais nobres das peles e sementes – sempre muito maduras nessa variedade. O processo dura entre 10 a 12 dias.

Teste organoléptico

Cor vermelho rubi. Dicas intensas de cereja, típicas de variedades tardias, com notas picantes de pimenta branca, preta e violeta. Na boca, se apresenta maduro, com taninos persistentes e forte acidez, suporte essencial para longo envelhecimento.

Sugestões de acompanhamento

“Guisado de Bufaletta” (Bezerro de búfalo).

Ingredientes para 4 pessoas:

1 kg de carne cortada em pequenos pedaços de bufaletta, 1 cebola, 1 copo de vinho branco, 2 dentes de alho, 300 ml de água, 1 colher de vinagre, pimenta calabresa, a gosto, sal, azeite extra virgem, conforme o necessário.

Refogue a cebola no azeite. Adicione 1 kg de carne de bufaletta cortada em pequenos pedaços; e refogue até que fique morena. Em seguida, acrescente um pouco de vinho branco, pimenta calabresa, sal e água. Deixa cozinhar em fogo baixo. Quando a carne estiver cozida, adicione um dente de alho marinado em vinagre e tampe a panela para aromatizar.

Brócolis salteados são uma boa sugestão de acompanhamento para o prato.

Shiraz

LAZIO IGT



Notas históricas

A Shiraz (ou Syrah) é uma uva de origem oriental, que vem da antiga Pérsia. Cultiva-se principalmente na França, principalmente na vale do Rhone, onde contribui, juntamente com outras variedades, à produção de vinhos famosos, como o Hermitage e o Châteauneuf-du-Pape. Desde o início do século passado, se difundiu em algumas partes da Austrália, como o Hunter River Valley, em Sidney. Graças ao projeto da *Casale del Giglio*, foi introduzida pela primeira vez na província de Latina, em 1985.

Uvas e vinificação

100% de uvas Syrah que atingiram o estado ideal de maturação. Maceração a frio por dois dias a cerca de 10°C. para favorecer uma maior extração, seja dos aromas típicos da uva como da cor. Vinificação com prensagem periódica (2-3 por

dia), para garantir um maior teor de extratos e taninos. A fermentação continua durante 10-12 dias a uma temperatura de 26-28°C., com a sucessão de alguns délestage*, especialmente nas fases iniciais da vinificação. Após cuidadoso manejo, fazendo escorrer o líquido apenas por gravidade, o novo vinho é colocado em tanques de aço inoxidável, onde se completa a fermentação malo láctica. O envelhecimento acontece em barris de carvalho por 8-12 meses e por 6 meses em garrafas.

* Délestage
(Ver folheto Petit Verdot)

Teste organoléptico

Cor vermelha rubi com tons de roxo, aroma intenso, boa persistência, com notas frutadas de groselhas, amoras e cerejas, cardamomo e canela. O sabor é suave e quente, com bons taninos e notas picantes de retorno de pimenta preta no final.

Sugestões de acompanhamento

Excelente com posta de atum grelhado.

Notas de degustação

Petit Verdot

LAZIO IGT



Notas históricas

A videira vem de Bordeaux, onde é tradicionalmente usada como um componente menor da mistura de Merlot e Cabernet Sauvignon. O Petit Verdot é uma variedade tardia que encontrou no Agro Pontino as condições ideais, como alta luminosidade, brisa do mar persistente e solos quentes, que permitem a plena maturação das uvas, permitindo assim oferecer também em pureza, verdadeira raridade a nível nacional.

Uvas e vinificação

100% Petit Verdot, de uvas muito maduras. O vinho é produzido em parte com tampa submersa para a extração de taninos mais doces, e em parte com a pressão, para obter uma boa extração da cor. A fermentação continua com tampa submersa por 15 dias a uma temperatura variando entre 26-28°C. Durante as fases iniciais da fermentação são feitos

delestage*, a fim de tornar mais suaves os taninos e as cores mais estáveis. Depois da maceração, começa a fermentação malo láctica conduzida parcialmente em aço inoxidável e parcialmente em madeira. Envelhecimento em barris por 8-12 meses, e por 6 meses em garrafa.

Teste organoléptico

Cor roxa rubi, aromas intensos e persistentes de frutas vermelhas, cerejas e legumes, como murta e zimbro. Bela circularidade na boca, devido a taninos macios e aveludados, com estrutura elegante. Notas finais de pimenta branca e especiarias.

Sugestões de acompanhamento

Excelente com costeletas de cordeiro assado.

* Délestage:

Técnica de vinificação que prevê o maceramento parcial do mosto em fermentação. Consiste em decantar em outro tanque parte do mosto em fermentação, com sua subsequente reintrodução a partir do topo do fermentador de origem, com a finalidade de oxigenar o vinho em fermentação e para dispersar uniformemente o bagaço no tanque, facilitando assim uma melhor transferência de antocianinas (cor) e polifenóis (taninos) das peles para o mosto.

Notas de degustação

Tempranijo

LAZIO IGT



Notas históricas

A Tempranillo é uma uva de origem espanhola, cultivada na Ribeira do Duero e Rioja. Variedade que se adaptou muito bem ao clima mediterrâneo ventilado e aos terrenos frescos e profundos, como os de *Casale del Giglio*, na área denominada “Valle” (anteriormente “Reserva Bottacci”), onde o nosso “Tempranijo” encontrou um ambiente ideal. Estas condições ideais permitem chegar a uma maturação fenólica completa e um grande equilíbrio corpo - fruto.

Uvas e vinificação

Tempranillo 100%. Feito a partir de uvas que atingiram um grau de maturação bastante avançada, por vezes, com uma ligeira secagem na videira. O vinho começa com uma maceração a frio durante dois dias a 10°C., a fim de estimular uma maior extração de aromas das peles. Fermentação espontânea e muito lenta que parte de 16°C. e atingindo 24°C. com duração de cerca de 15/18 dias, com tampa submersa e délestage* periódicas para oxigenar as leveduras. Uma fase

* Délestage
(Ver folheto Petit Verdot)

adicional de maceradas acontece nas peles, após a fermentação, durante mais 12/15 dias, para extrair a maior quantidade possível de taninos, visto que é uma variedade com taninos tendencialmente muito doces e nunca em excesso. Envelhecimento em barris de cereja apenas para uma pequena fração que varia de 15 a 20% do total, dependendo do ano, enquanto o restante é armazenado em tanques de aço inoxidável.

Teste organoléptico

Cor muito intensa, com aromas frutados de framboesa, groselha e aromas de mato, envoltos em uma nota doce de cereja madura. O sabor é rico e muito concentrado, com notas picantes e frutadas, reforçadas por uma forte presença de taninos muito doces. Com retrogosto longo e persistente, é bem adequado para um longo envelhecimento em garrafa.

Sugestões de acompanhamento

“Tiella di Polpo” de Gaeta (LT), especialidade gastronômica típica do nosso território. Como dita a tradição, é uma pizza recheada de produtos de terra ou de mar. Nasce como um prato único aceitável e gostoso para agricultores e pescadores, para ter um prato que se pode conservar por vários dias. Conta-se que, no século XVIII, os Bourbons da Casa Real das Duas Sicílias eram grandes admiradores deste prato.

Notas de degustação

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



Notas históricas

Uva de origem da região de Bordeaux (FR), principalmente cultivadas em Médoc. É sem dúvida uma das variedades mais renomadas do mundo para a produção de vinhos de grande qualidade e longevidade. É frequentemente usada em conjunto com as Cabernet Franc e Merlot. Na Itália, há muitas versões, seja sozinha que com outras variedades de uvas tintas. Tem grande capacidade de se adaptar às mais diversas condições climáticas, mantendo as características de reconhecimento, exprimindo perfeitamente também aquelas do terroir de origem.

Uvas e vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, selecionando os mais maduros, com baixa produção por videira. Vinificação a prensagem durante a fase de maceração, a fim de extrair cor juntamente com a maioria das substâncias polifenólicas.

Após a fermentação, o novo vinho é mantido em contato com as peles ainda durante alguns dias, para aumentar a extração dos taninos por mais tempo, graças à presença do álcool.

Após cuidadoso armazenamento, com a manipulação do gotejamento apenas pela força da gravidade, segue-se a fermentação malo láctica em tanque. Atendida a estabilidade biológica, amadurece em pequenos barris de carvalho por 18-20 meses, seguido por envelhecimento em garrafa por 8-12 meses.

Teste organoléptico

Tem uma cor rubi, com aroma de framboesa, cereja preta, cassis, notas de bálsamo, zimbro, musgo e vegetação rasteira. Na boca é elegante, suave e rico, com final complexo.

Sugestões de acompanhamento

Queijo Pecorino Romano semi maduro, sem sal

Notas de degustação

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



Notas históricas

À diferença da variedade Merlot já presente no Agro Pontino, o Cabernet Sauvignon e o Petit Verdot representam a primeira evidência tangível da atividade de experimentação vitícola, iniciada em 1985, a qual demonstrou a positiva adaptação ao microclima pontino.

Madreselva leva o nome de uma planta trepadeira silvestre sinuosa, com flores formadas por conjuntos de campainhas multicoloridas que enchem de perfumes a mata da plaga pontina.

Uvas e vinificação

É uma mistura em partes iguais de Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. As uvas componentes do *Madreselva* são colhidas na maturidade plena, mas em momentos diferentes. As de Merlot amadurecem em meados de Setembro, enquanto as de Cabernet Sauvignon e

Petit Verdot são bastante tardias. A vinificação de cada variedade do blend tem um processo diferente, tal como descrito nas guias de vinhos mono varietais acima. Após a fermentação, os vinhos são colocados em pequenos barris de carvalho por 18-20 meses, período em que se sucedem o necessário armazenamento. Em seguida, são envasados nas proporções mencionadas acima. O refinamento na garrafa dura 8-12 meses.

Teste organoléptico

Vermelho rubi luminoso de intensa concentração, o buquê tem tons de cerejas em compota e de ginjas, em fundo balsâmico. Na boca, é de notável equilíbrio e persistência, com taninos aveludados e retorno das notas frutadas e balsâmicas.

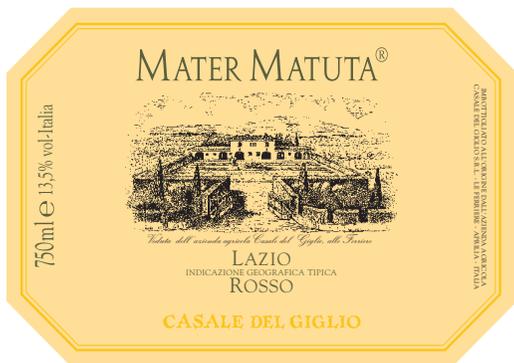
Sugestões de acompanhamento

Coda alla Vaccinara (Rabada à moda dos Gaúchos).

Notas de degustação

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



Notas históricas

O nome *Mater Matuta* deriva da antiga deusa itálica do amanhecer, protetora da vida nascente e da fertilidade. O culto desta divindade foi bastante generalizado na Itália Central e foi dedicado à Ela o famoso templo da antiga cidade de “Satricum”, perto de Le Ferriere (Latina).

Uvas e vinificação

*(as proporções podem variar dependendo do ano)

Syrah (85%) e Petit Verdot (15%)*. As uvas de ambas as variedades são colhidas em excelente estado de maturação, às vezes com leve secagem da Syrah. A vinificação prevê duas técnicas diferentes. A Syrah é fermentada com leveduras nativas conforme a técnica de tampa submerso por um período de 18-20 dias, durante os quais ocorrem periódicos *délestage**, especialmente nos estágios iniciais. A Syrah confere assim ao Mater Matuta complexidade e personalidade, com taninos doces e aromas intensos de cereja e especiarias. Para a Petit Verdot ao invés, a vinificação ocorre através

* *Délestage*

(Ver folheto Petit Verdot)

da utilização de maceradores que permitem a extração máxima de taninos e substâncias polifenólicas. O resultado é um Petit Verdot com grande corpo e estrutura que está bem se presta a um longo envelhecimento. Após cuidadoso manejo, fazendo escorrer o líquido apenas por gravidade, os vinhos são colocados separadamente em barricas novas por 22-24 meses. Um refinamento adicional por 10-12 meses é feito em garrafa.

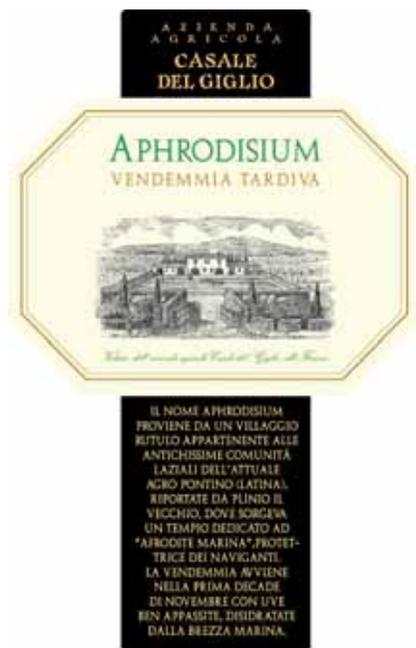
Teste organoléptico

Rubi escuro, muito denso, ao nariz chegam aromas balsâmicos particulares, em seguida café escuro em grão, roxo e cereja madura. Emerge, por último, um forte tempero de coentro, noz-moscada e canela. Boca que envolve e seduz graças a uma trama tânica perfeita e um frescor bem integrados. Terminar frutado e persistente.

Sugestões de acompanhamento

Provola 100% de leite de búfala, refinado por 4-5 meses no próprio bagaço fresco de Syrah.

Notas de degustação



Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA

Notas históricas

O nome Aphrodisium vem de uma antiquíssima aldeia pertencente à comunidade do atual Agro Pontino, na província de Latina, onde havia um templo dedicado a “Afrodite Marina”, a deusa dos navegadores.

Uvas e vinificação

*(as proporções podem variar dependendo do ano)

Blend de Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano*. A colheita tardia ocorre em momentos diferentes, dependendo da variedade: até o final de Outubro para o Petit Manseng, a fim de obter uvas bem secas, desidratadas pela brisa do mar. O teor de açúcar das uvas atinge em média 30-32° Babo, quase o equivalente a 18° de álcool potencial.

As uvas são colhidas em caixas de 10 kg e colocadas intactas em uma prensa com cuidado para extrair apenas o suco mais concentrado, sem partes sólidas, com um rendimento de mostos de apenas 30%. A fermentação ocorre espontaneamente em tanques de aço inox a uma temperatura de aproximadamente 18°C.

Teste organoléptico

A cor é amarelo ouro, nariz fresco e floral (flores de pêssego e laranja), com notas de casca de uva e xarope de pêssego, seguidas de cítricos e mel. Na boca é um néctar, mas não falta frescura e nobreza expressiva. Doce, envolvente e longo o final, com notas minerais.

Sugestões de acompanhamento

Com massa doce, como torta caseira com geléia de damasco ou cítricos.

Notas de degustação

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.

Destilação

Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Notas técnicas

Grappa obtida a partir de uvas frescas de Syrah da vinícola, cuidadosamente selecionadas e prontamente destilada, utilizando o alambique tradicional descontínuo em banho-maria. Ao olfato tem aromas típicos de caráter primário da videira (frutas do bosque e especiarias), e ao gosto é caloroso, acolhedor e de grande caráter.

Notas de degustação

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.

Destilação

Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Notas técnicas

Nasce das uvas frescas do nosso Petit Manseng, selecionadas com muito cuidado e destiladas utilizando alambiques tradicionais em banho-maria. Se distingue ao olfato por seu forte aroma, que vem das ricas reservas de sua casca grossa. Na boca mostra sua veia mineral e saborosa.

Notas de degustação

GRAPPA DI *Petit Verdot*



Destilação
Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Notas técnicas

Esta grappa envelhecida vem da nossa vindima de Petit Verdot, destilada com os alambiques clássicos em banho-maria. A madeira exalta as notas de especiarias da uva, e o tempo modela a aspereza, fundindo os aromas primários frescos e picantes com aqueles abauilhados, típicos da evolução em barricas. A cor é âmbar, como convém a um Brandy amadurecido em barricas por alguns anos.

Notas de degustação

Olio Extra Vergine di Oliva



Notas técnicas

De nossos Olivais, a partir das variedades Santo Agostinho, Itrana e Frantoio, vem o Extra Virgem Casale del Giglio. Ao olfato caracteriza-se pela sua complexidade e o seu frutado médio. As sugestões de ervas e amêndoa verde são acompanhadas por notas agradáveis de cardo e tomate, também presente ao gosto. Também invoca tons balsâmicos e de ervas aromáticas, em equilíbrio com o amargo e o picante.

Notas de degustação

NÃO SÒ VINHO

ARQUEOLOGIA

Além da viticultura, a empresa acompanha há tempos o projeto arqueológico de *Satricum*, em colaboração com a Superintendência do patrimônio arqueológico da Etrúria do sul dirigida pela Dr. Alfonsina Russo; com a Universidade de Amsterdam, Dr. Marijke Gnade; e os Municípios de Aprilia, Latina e Netuno. O Diretor da zona arqueológica de *Satricum* é o Dr. Francesco Di Mario. As escavações permitiram a identificação da “Via Sacra”, que levava ao templo da deusa *Mater Matuta*, e a descoberta de um cálice de cerâmica utilizado para vinho que remonta ao século V AC.

HISTÓRIA DAS ESCAVAÇÕES

A história das escavações de *Satricum* começa em 1896 quando o francês Hector Graillet descobriu na colina de Le Ferriere os restos do templo dedicado à deusa *Mater Matuta*. Até 1898 foi realizada uma longa campanha de escavação, sob a orientação de arqueólogos italianos.

Foram trazidas à luz muitas descobertas, agora preservadas no Museu Villa Giulia, em Roma. Nada foi feito até 1907-1910, quando se reiniciaram as escavações. Por volta de 1975, o Comitê de Arqueologia do Lazio solicita ao Instituto Holandês de Roma para cuidar da pesquisa arqueológica de *Satricum*. Desde então, os arqueólogos holandeses têm alcançado resultados importantíssimos, tais como a descoberta do *Lapis Satricanus*, uma base de pedra com uma inscrição em latim arcaico datada entre 525 e 500 AC. Desde 1990, as escavações têm a curadoria da Universidade de Amsterdam, sob a responsabilidade do Dr. Marijke Gnade.

O SANTUÁRIO DE MATER MATUTA

Os primeiros vestígios de atividade cultural na Acrópole de *Satricum* remetem a fase entre os séculos VIII e VII AC., como atestado por uma primeira “capela” de culto. Neste lugar foi construído em 640-625 um santuário de fundações em pedra chamado “Templo zero”. A capela é substituída em torno de 540 por um grande templo chamado de Templo I, de grandes dimensões. No lugar do Templo I, destruído, foi construído em torno de 500-480 AC. um templo maior (Templo II).

A HABITAÇÃO EM SATRICUM

O primeiro assentamento em *Satricum* remonta ao século IX AC., quando se habitava em cabanas nas colinas da futura Acrópole. Vinte e quatro dessas cabanas foram escavadas nos Oitocentos. De 1977 em diante foram encontradas outras quinze. No século VII AC. muda a técnica construtiva e se começa a construir em pedra. Ao longo do século VI AC. as cabanas são totalmente substituídas por casas com fundações de pedra e paredes de argila seca ao sol. A Acrópole de *Satricum* revelou muitas fundações em pedra de edifícios que por uma época circundavam os templos. Acredita-se que estas construções fizessem parte do santuário, que fossem alojamentos para padres ou hóspedes.

A NECRÓPOLE ARCAICA NOROESTE

A necrópole proto-histórica de *Satricum* se estendia a oeste e noroeste da Acrópole. Foi parcialmente explorada durante as escavações italianas realizadas no final dos Oitocentos e início dos Novecentos. Foram abertas algumas dezenas de túmulos contendo funeral mobiliário suntuoso, hoje considerados entre os mais importantes de Latium Vetus. Estes túmulos representavam apenas uma pequena parte da necrópole agora desaparecida. Os sepultamentos mais antigos eram a cremação. As escavações trouxeram à luz muitos ornamentos e cerâmicas presentes nas tumbas. No final do século VIII AC. a necrópole foi abandonada, devido a uma mudança nos costumes fúnebres dos Latinos.

A NECRÓPOLE SUDOESTE (Volscas)

Em 1981 pesquisas realizadas no sudoeste da cidade documentaram uma segunda necrópole que data dos séculos V-IV AC. com pelo menos 200 sepulturas. A necrópole foi atribuída aos Volsci, que conquistaram *Satricum* em 488 AC., e presumivelmente lá permaneceram até os Romanos fundarem uma colônia em 385 AC.. O enterro é a única forma de sepultura evidenciado. As escavações revelaram principalmente vasos simples usados para comer ou beber, objetos pessoais e de armas; de particular importância é a descoberta de uma miniatura de machado em chumbo com uma inscrição em caracteres falisco-capenate.



“La Gricia”



Ingredientes para 4 pessoas

- 500 gr. de massa “Mezze Maniche Rigate”
- 500 gr. de Guanciale Amatriciano temperado (bochecha de porco) já limpo (corresponde a um guanciale inteiro, que em origem pesa cerca de 700 - 800 gr)
- 100 gr. de Pecorino Romano sale grosso pepe (dose: meia colher de café)

Nos Setecentos, os pastores do Agro Romano e do Agro Pontino costumavam trazer seus rebanhos no verão aos Monti della Laga, que circundam o vale de Amatrice. Durante a transumância, era comum preparar a Gricia, considerada por muitos a verdadeira Massa Amatriciana original (sem tomate).

Preparo:

A receita se manteve a mesma até aos dias de hoje:

Limpe bem o Guanciale (bochecha do porco), retirando a casca, e corte-o em pequenos pedaços (3 x 1 cm aproximadamente), tendo também o cuidado de retirar a pimenta.

Coloque-o em uma frigideira grande (de preferência de ferro) e frite sem azeite, em fogo baixo, por cerca de 20 minutos, virando-o continuamente até dourar bem.

Retire-o com uma escumadeira e apoie em papel toalha, onde após secar, irá se tornar crocante.

Cozinhe a massa em água fervente já salgada e escorra al dente.

Tempere o macarrão na panela, adicionando o Guanciale e seu molho de fundo, na quantidade desejada.

Adicione uma porção abundante de Pecorino Romano ralado e pimenta moída.





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

