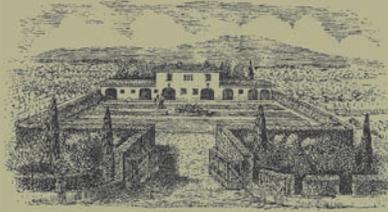


CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Enólogo

Paolo Tiefenthaler

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

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212

info@casaledelgiglio.it

Oficina de representación: Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871

info@casaledelgiglio.it

Oficina de exportación: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

export@casaledelgiglio.it

Responsable: Elise Rialland

Oficina de venta italiana: Via Aventina 32 - 00153 Roma

Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040

roma@casaledelgiglio.it

Responsable: Maddalena Morucci

Sede de acogida y acontecimientos internacionales:

Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT

Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098

linda.siddera@casaledelgiglio.it

Responsable: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



El 5 de marzo 1914, en la oficina del notario Giovanni Onofrio de Aquila, los hermanos Isidoro, Emidio y Antonio Santarelli crearon la "Ditta Bernardino Santarelli & Figli", con el nombre del Fundador Bernardino, un comerciante de vino. En los años siguientes, su tres hijos se trasladaron a Roma, donde abrieron el primer "Vini & Olii" en Plaza Capranica, 99.

Más tarde, la empresa se desarrolla y abre, en algunas zonas de Roma, 11 tiendas de "Vini & Olii", con un total de 12 tiendas.

En el 1955, Dino Santarelli, hijo de Emidio, fundó en Roma, Santarelli SpA. Él se dedicó al embotellamiento de los Vinos del Lazio (región del centro Italia). Los vinos se vendieron sobre todo en Roma, pero fueron exportados también al extranjero, en particular en Canadá.

En el 1967, Dino Santarelli fundó "Casale Del Giglio". La empresa se encuentra en Le Ferriere (en el Agro Pontino), en la provincia de Latina, que está aproximadamente a 50 Km a sur de Roma. Con respeto a otras áreas del Lazio y de Italia, este territorio representaba un lugar nuevo e inexplorado desde el punto de vista vitivinícola.

Aunque las "Tiendas de Ventas" se vendieron, se mantuvo la tienda en Plaza Capranica, que en el 1991 se transformó en un Restaurante, todavía propiedad de la Familia Santarelli.

Desde los años 90, el hijo Antonio expandió la actividad de la empresa, junto al joven enólogo Paolo Tiefenthaler, difundiendo los vinos de "Casale De Giglio" y conquistando, primero, el mercado de Roma y del Lazio, y después el mercado italiano y internacional.



CASALE DEL GIGLIO®



Paesaggio del casale agreste Casale del Giglio di Frosinone

«Casale del Giglio, para Antonio Santarelli, era la finca de su familia, donde pasaba los fines de semana cuando era pequeño y donde vivía sus primeras experiencias con el ciclomotor. Cuando a los 25 años empieza a trabajar en la empresa con su padre Dino, percibe que la tierra del Agro Pontino, era una zona virgen para realizar algo nuevo.

El hecho de que hasta aquel momento no se hubieran cumplido técnicas sobre enología, representaba para Antonio y su padre la posibilidad de desarrollar nuevos propósitos para el futuro.

Antonio se rodea de ampelógrafos y ayudantes universitarios y en el 1985, junto a su padre Dino, Antonio crea un nuevo proyecto: planta 60 cepas experimentales diferentes.

Este proyecto, muy arriesgado y complejo, nunca experimentado en esta zona, fue dirigido por el enólogo Paolo Tiefenthaler.

A la izquierda el primero "Vini e Olii", en el 1924, en Plaza Capranica 99, en Roma.





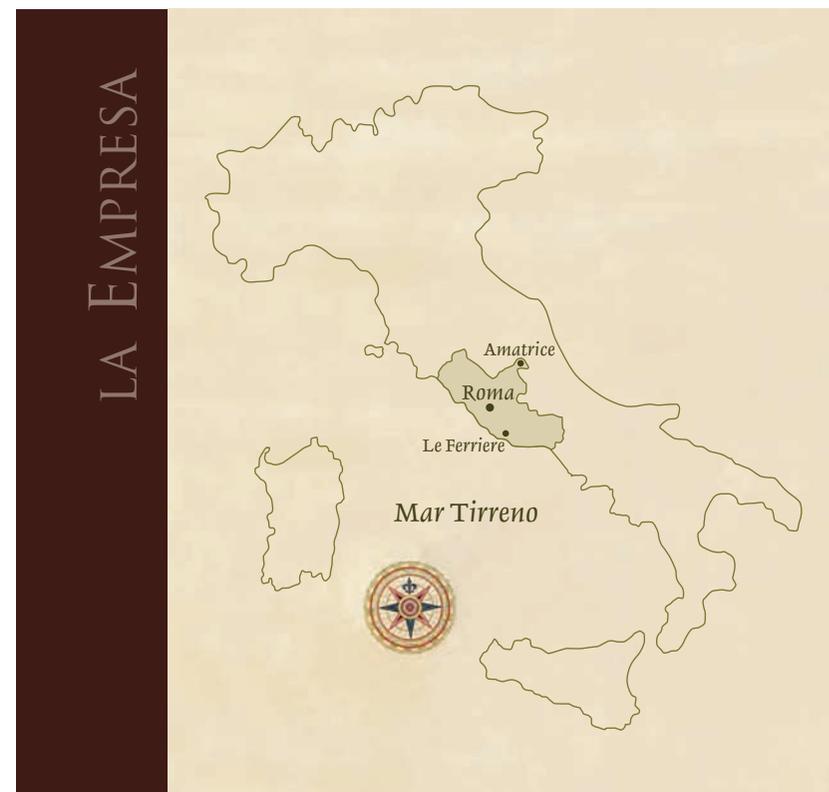
Esta peligrosa aventura realizó sus primeros e importantes resultados con los vinos tintos Shiraz, Petit Verdot y con los vinos blancos Sauvignon, Viognier y Petit Manseng. Con cada variedad de vino se crearon vinos mono varietales o vinos con cupage de varias uvas, manteniendo siempre la relación calidad/precio.

El producto más importante es Mater Matuta (cupage de Syrah y Petit Verdot): vino de calidad y muy complejo, que tiene un perfume carnoso y sobrio, con su color rojo oscuro y con su perfume de frutas silvestres. Aphrodisium, un vino blanco dulce, hecho con uva tardía (Petit Manseng, Viognier, Greco y Fiano), asombra con su hermosura.»*

El gran alcance de los vinos blancos propuesto por Casale del Giglio, donde predomina el Antinoo, la última novedad es Biancolella de Ponza; así como el Tempranijo, el último vino tinto.

* El pasaje está en la *Guía de los Restaurantes de Roma de "LA REPUBBLICA"*. El artículo es de Luciano di Lello

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



En el 1967 el Doctor Bernardino Santarelli, originario de Amatrice, fundó Casale del Giglio en Le Ferriere (Ayuntamiento de Aprilia - Provincia de Latina), en el Agro Pontino, aproximadamente a 50 Km a sur de Roma. Esta zona representaba, con respeto a otras zonas del Lazio y de Italia, un lugar inexplorado desde el punto de vista vitivinícola.

The cover page of Berardino Santarelli & Sons' 1935 price list



Por esta razón, en el 1985 fue creado el proyecto de investigación y desarrollo "Casale del Giglio", autorizado por la Consejería de Agricultura de la región Lazio. Los colaboradores actuales en este proyecto son: el Prof. Attilio Scienza del Instituto Cultivo Arbóreo de la Universidad de Milano; el Prof. Angelo Costacurta del Instituto Experimental de la Viticultura de Conegliano (Treviso); y el Prof. Fulvio Mattivi de la Fundación Edmund Mach - Centro de Investigación y Reforma del Instituto Agrario de la provincia de San Michele nell'Adige (Trento), que es el lugar de origen del enólogo Paolo Tiefenthaler.

Los modelos de cultivo agrícola a los cuales se inspiraron estas investigaciones son los modelos de Bordeaux, Australia y de California. Estos territorios están influencia-



dos por la costa, así como el Agro Pontino está influenciado por el Mar Tirreno.

Según la filosofía de Casale del Giglio, «el desarrollo futuro de la viticultura italiana no está sólo en la consolidación de la imagen de las zonas con grande tradición, también en la conquista de las producciones de alto nivel, caracterizadas por la justa relación calidad-precio, en lugares inexplorados por sus potenciales cualitativos y enológicos».

Los resultados de estas investigaciones han sido convalidados por la Comunidad Europea con la autorización del cultivo en la Provincia de Latina, desde el 1990, de las nuevas cepas recomendadas como Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, etc.

Hoy en día Casale del Giglio ha convertido sus 180 hectáreas de viñedo y ha introducido nuevas variedades caracterizadas por el alto nivel de interacción de calidad con el territorio.

La producción actual del Casale del Giglio ofrece una serie de 22 productos (vinos blancos, vinos tintos y rosados, una Vendimia Tardía, tres grapas y un aceite de oliva virgen).

LOS VINOS



Satrico

LAZIO BIANCO IGT



Historia

El nombre de este vino proviene de la antigua ciudad "Satricum". Los restos más antiguos de las cabañas, organizadas como una aldea donde en el centro estaba el lugar religioso, datan del siglo IX a.C. Este asentamiento, al lado del río Astura, en los años siguientes se transformó en la Acrópolis de la ciudad, donde se descubrirá el templo de la mujer divina Mater Matuta, del que todavía se pueden ver los restos cerca de Le Ferriere (Provincia de Latina).

Variedad de las Uvas y Vinificación

*(las porcentuales son aproximadas, variables según las añadase)

40% Chardonnay, 40% Sauvignon y 20% Trebbiano Giallo.* Las uvas se recogen en la fase inicial de maduración para mantener su frescura y aroma. Tras una selección cuidadosa, las uvas se exprimen suavemente, separando la piel del

mosto. La temperatura de la fermentación, que es lenta y continua, permanentemente controlada, dura entre 7 – 8 días. Tras los trasiegos habituales, el vino completa su proceso de maduración en la tina y el embotellamiento se produce en los primeros días del año.

Examen Organoléptico

Color amarillo pajizo, muy luminoso; su perfume es muy intenso y duradero, un poco cítrico, aromático y mineral; su sabor es seco, elegante y con una buena relación gusto-olfativa, tiene buena mineralidad, es corposo y persistente.

Combinaciones gastronómicas

Ideal para los entremeses y el pescado al vapor.

Anotaciones de degustación

Bellone

LAZIO BIANCO IGT



Historia

Este cepa tiene orígenes muy antiguas y ya existía en la región del Lazio en la época romana tanto que Plinio lo llamó "uva pantastica" (o sea "uva pan", porqué los campesinos la comía junto al pan). Este cepa se encuentra desde los Castelli Romani hasta los Montes Lepini, y sigue hasta la mar. Aquí, cerca de la ciudad de Anzio, gracias a la breza marina, este cepa ha encontrado su microclima propicio, debido al terreno arenoso y caliente.

Variedad de las Uvas y Vinificación

El Bellone aguanta bien los períodos de sequía, conservando así su calidad y equilibrio. El racimo tiene una forma cónica-cilíndrica y además tiene granos de uva con una cáscara espesa y un color amarillo dorado. La incansante breza marina contribuye al proceso de maduración de las uvas. La alta concentración de azúcar y acidez permiten que, durante la maduración, se exalte sus propiedades minerales. La cosecha se hace al final

de septiembre. La vinificación ocurre en dos fases: en la primera se maceran las cáscaras para favorecer la extracción de los aromas, devolviendo así a la cepa todas las características del clima marítimo. Tras la prensada suave (segunda fase), hay la fermentación espontánea y la añadidura de algunas levaduras. Este proceso dura aproximadamente 10/12 días a una temperatura de 18/20° C.

Examen Organoléptico

El Bellone tiene un color amarillo intenso con reflejos dorados. Es un vino solar con perfumes de fruta exótica madura, de mango y papaya, que están contrapuestos a la consistente acidez de este vino. Su sabor es muy largo, persistente y rico, con notas suaves de flores y especias. Se distingue por su propiedades minerales y su sapidez. Su deajo es muy largo y persiste.

Combinaciones gastronómicas

"Sopa de Sgravajone": es una sopa típica de los pescadores de Anzio. La sopa se preparaba con el pescado que no se vendía y se comía entre las familias.

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. de Sgravajone, 100 gr. de pasta (spaghetti), 3 litros de agua, 2 gajo de ajo, 100 gr. de tomates frescos, perejil, sal y aceite de oliva.

Hervir los Sgravajoni para dos horas, hacer un sofrito de aceite, sal, ajo, guindilla y tomates. Después, eliminar el ajo y dejarlo a reposar. Cuando el pescado está listo, aplastarlo todo para eliminar las espinas. Tras, unir la agua del pescado con el tomate y agregar otros pedazos de Sgravajone y ponerlo de nuevo a hervir. Al final, unir la pasta y agregar el perejil picado.

Chardonnay

LAZIO IGT



Historia

El Chardonnay, el gran protagonista de los vinos blancos más conocidos al mundo, es originario de la región vitivinícola francesa: Borgoña. Introducido con grande éxito en el Agro Pontino (Provincia de Latina) tras una experimentación positiva, ha enriquecido la base ampelográfica del territorio.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Se produce en manera exclusiva con las uvas de Chardonnay, cultivadas en hileras a alta densidad (más de 4.000 cepas por hectárea). El Chardonnay se recoge los primeros días de septiembre y gracias a la pequeño rendimiento de las cepas, se consigue una buena acidez y un óptimo grado de azúcar. Tras una cuidadosa y ligera prensadura de las uvas y una selección del

mosto, la fase de la fermentación dura entre 6 – 8 días. Después la temperatura del vino se reduce para evitar la fermentación maloláctica. Su conservación dura entre 3 – 4 meses en cisternas de acero. El embotellamiento del vino se produce los primeros días del año.

Examen Organoléptico

Color amarillo pajizo intenso, su perfume es una mezcla entre las flores de acacia y de fruta (melocotón y plátano); el sabor está caracterizado por su frescura, tiene una buena estructura y su sabor final es cautivador y persistente.

Combinaciones gastronómicas

Con pescado a la parrilla, carne blanca y ahumados.

Anotaciones de degustación

Sauvignon

LAZIO IGT



Historia

El Sauvignon, originario de la zona de Bordeaux, es una uva que debe evitar la luz del sol directa, para impedir la oxidación, que podría provocar la pérdida de su aroma. Así, este tipo de uva podrá conservar su tipicidad. Fue introducida en el Agro Pontino (Provincia de Latina) tras investigaciones favorables.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Sauvignon 100%. Se recoge los primeros días de septiembre para mantener el nivel de acidez, garantizar una buena maduración y evitar demasiado perfume vegetal. Tras una cuidadosa y ligera prensadura y selección del mosto, la fermentación alcohólica se induce en modo rápido, para conservar todas las características aromáticas de la cepa.

Terminada esta fase, la temperatura se reduce a 8°C, para evitar la fermentación maloláctica. A continuación, los trasiegos habituales y el embotellamiento que se realiza entre enero y febrero.

Examen Organoléptico

Color amarillo pajizo brillante, perfume intenso y fragante, con aromas de salvia y heno; el sabor se caracteriza por su frescura, es muy mineral y tiene una buena estructura.

Combinaciones gastronómicas

Se acompaña bien con el “risotto”, los mariscos, tortilla y hortalizas.

Anotaciones de degustación

Viognier

LAZIO IGT



Historia

Es originario del Valle del Rodano y se difundió en el sur de la Francia, es una cepa de baya blanca. Muy resistente a la sequía, se adapta muy bien al clima cálido. Las uvas tienen un color amarillo intenso y los racimos son compactos. Necesita una tierra poco fértil que permite una maduración lenta y gradual para acentuar los aromas típicos de melocotón y albaricoque.

Variedad de las Uvas y Vinificación

100% Viognier. Vinificación en blanco con uvas recogidas en dos momentos diferentes: la primera recogida se realiza en la fase de maduración, óptima para conservar la acidez y los perfumes. En la segunda recogida las uvas están en su máxima maduración. Estas uvas se maceran a bajas temperaturas, 7-8 °C

durante 8-10 horas. A continuación se realiza una cuidadosa y ligera prensadura. La fermentación es espontánea y dura aproximadamente 10 días a una temperatura de 8-10 °C, para evitar la fermentación maloláctica. El embotellamiento se produce a finales de Marzo.

Examen Organoléptico

Color amarillo pajizo brillante, con perfumes de pétalo de rosas blancas, de tilo, de acacia y ginesta. El sabor que se percibe es de melocotón y albaricoque. Juntas producen una intensa dulzura que se acompaña perfectamente con la frescura y mineralidad.

Combinaciones gastronómicas

Con pescado crudo de las costas del Lazio o con el Sashimi.

Anotaciones de degustación

Petit Manseng

LAZIO IGT



Historia

Originario del Jurançon, una zona cerca a los Pireneos franceses del atlántico. Tiene las bayas muy pequeñas y una cáscara muy maciza. Produce muy poco y puede permanecer en la planta hasta el otoño, de esta manera el azúcar se condensa a través del proceso del marchitamiento, llamado en francés “passerillage”. La producción de esta variedad de uva está aumentando en el Agro Pontino, en la localidad de Le Ferriere (Latina), aproximadamente a 50 Km sur de Roma.

Variedad de las Uvas y Vinificación

100% Petit Manseng, las uvas son maduras pero tienen una buena acidez que asegura su variedad. La vinificación es en blanco con breve maceración fría (7-8° C) durante 10-12 horas.

La prensadura es muy lenta y ligera para respetar el fruto, a continuación se realiza la decantación natural del mosto a 14-16°C. La fermentación tiene lugar de manera espontánea (para exaltar las características de su aroma y su variedad). El segundo día se agregan algunos fermentos. Terminada la fermentación (a 18°- 20°C) el nuevo vino se trasiega y se enfría para evitar la fermentación maloláctica. El embotellamiento se produce entre marzo y abril.

Examen Organoléptico

Color amarillo pajizo brillante, perfume muy intenso, aromático y especiado; su sabor es fresco y mineral, con cuerpo y buena estructura.

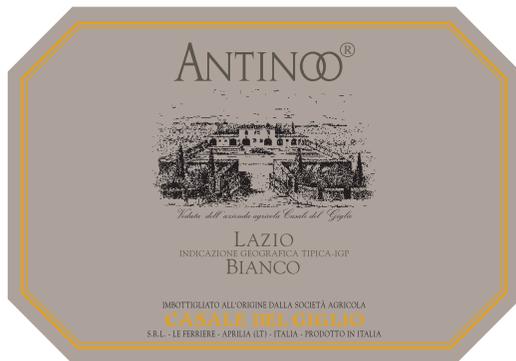
Combinaciones gastronómicas

Perfecto con “Scorfano di Ponza all’Acqua Pazza” (plato de pescado).

Anotaciones de degustación

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



Historia

En Diciembre de 1907, en Torre del Padiglione, una zona cerca a la empresa Casale Del Giglio, se descubrió el bajorrelieve de “Antinoo”, un joven griego (siglo II d.C.) que tenía una increíble hermosura, era el favorito del emperador Adriano. En la obra, Antinoo corta dos racimos de uva. Hoy el bajorrelieve se encuentra en el Museo Nacional Romano, en el Palacio Massimo alle Terme (Largo di Villa Peretti n. 1 – Roma).

Variedad de las Uvas y Vinificación

* (las proporciones son variables según las añadas)

Mezcla de Viognier (dos tercios) y Chardonnay (un tercio)*. Las uvas se prensan en manera ligera. A continuación se produce una clarificación natural del mosto a la temperatura de 12-13°C, para evitar que se empobrezca la estructura. Cuando el mosto alcanza la temperatura de casi 18°C, se coloca en

“tonneaux” (un tonel de acacia de 500 litros). Una pequeña parte de Chardonnay se pone en barricas de roble tostado. En el tonel se desarrolla tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica. Durante el periodo que va de Septiembre a Marzo se realiza el “bâtonnage” (proceso que previene la formación del posoen el vino). Este proceso dura entre 6 y 12 meses.

Examen Organoléptico

Color amarillo con reflejos dorados, su perfume es elegante y complejo, donde predominan las flores amarillas, de acacia y de ginesta. Su sabor tiene una particularidad salina y mineral muy duradera, que se dulcifica en el final.

Combinaciones gastronómicas

Con el primer plato la "Gricia" (la receta se encuentra al final de este catalogo).

Anotaciones de degustación

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.

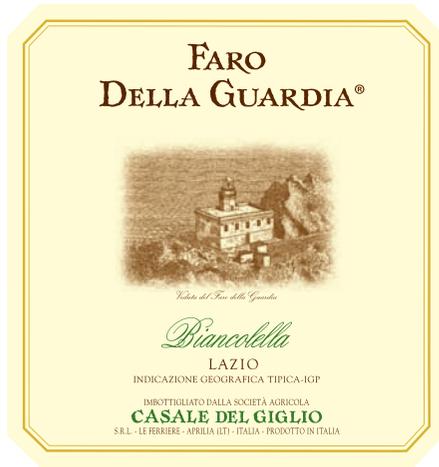
When the fish has broken down completely pass it through a sieve taking care to crush the bones completely.

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



Historia

Originario de la Campania (Región en el sur de Italia), este vino fue importado desde la isla de Ischia hasta Ponza a la mitad del 700, durante la época Borbonica. El cultivo del Lazio resulta autorizado sólo en las islas Ponziane. Aquí crece en un pequeño altiplano donde se encuentra el “Faro della Guardia” construido en el 1886 a 112 metros sobre el nivel del mar. Es un faro a Óptica Rotal con luz blanca que tiene un alcance luminoso de 24 millas y una amplitud de 224 grados. Aproximadamente a 11 millas (dirección sur-oeste) se encuentra la “Fossa del Tirreno”, o sea la zona más profunda de este mar.

Variedad de las Uvas y Vinificación

100% Biancolella. Esta uva es originaria de Italia central, particularmente en las zonas insulares. La vinificación es tradicional: las uvas se prensan en manera ligera y a continuación se produce una

Examen Organoléptico

fermentación espontanea a la temperatura de 20° con levaduras indígenas. Se mantiene en contacto con las lías durante 7 o 8 meses.

Color amarillo con reflejos de verde claro. Su perfume es muy intenso y recuerda la fruta amarilla (melocotón y albaricoque), con notas florales de espinillo blanco. Su sabor tiene una buena mineralidad y persistencia, a causa de su origen volcán-calcárea. Su sabor es prolongado y persistente con notas afrutadas y cítricas. Se sirve fresco a la temperatura de 12°C. Debido a su estructura y complejidad, puede conservarse varios años en la botella.

Combinaciones gastronómicas

Linguine c'o Fellone: primer plato típico de la isla de Ponza, hecho con la Granseola (un crustáceo) aquí llamado "o' fellone"

Receta para 4 personas:

Poner una Granseola en una olla con agua fría y llevar a ebullición por 20 minutos.

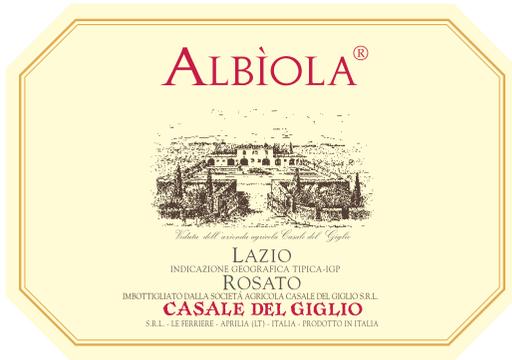
A seguir, colar el Granseola y dejarlo que se enfríe, y al final romper su quela y coraza. Poner en un sartén abundante aceite, ajo y chile y dejar que todo se dore. Después, poner en la sartén la pulpa de la Granseola y dejarla cocer por 5 minutos.

Cocer en agua salada 500 gramos de linguine (una pasta típica de Italia) y sofreírla con la Granseola. Servir con un poco de perejil.

Anotaciones de degustación

Albiola

LAZIO ROSATO IGT



Historia

Recibe su nombre de las ciudades de Rutula o Volzca (cerca Ardea), una de las 53 comunidades que Plinio el Viejo había narrado en el Antiguo Lazio. Albiola representa uno de los asentamientos más antiguos del Lazio, nacido en la segunda fase de la cultura del Lazio (siglo IX a.C.) tenía, en el pasado, la misma importancia que Roma.

Variedad de las Uvas y Vinificación

*(las porcentuales son aproximadas, variables según las añadas)

El Albiola es un rosado, hecho con Shyraz (85%) y con una pequeña parte de uvas de Sangiovese (15%)*. Se obtiene con la técnica del “saignée”, un proceso que drena una parte del mosto (después de una maceración fría sobre las pieles), y una fermentación separada. La fermentación se desarrolla a 18°C y se prolonga durante 8-10 días en cisternas de acero inoxidable. El resultado es

un rosado muy rico, con un gran carácter, con un perfume típico de los rosados, pero con una estructura que se acerca a los vinos tintos.

Examen Organoléptico

Rosado determinado con matices violetas, aromas intensos, con un perfume de bayas, donde predomina la frambuesa y la fruta roja. Su sabor es consistente, afrutado y duradero.

Combinaciones gastronómicas

Perfecto con la zarzuela, tomate fresco o con surtido de ibéricos.

Anotaciones de degustación

Merlot

LAZIO IGT



Historia

El Merlot es originario de Bordeaux. Fue introducido en el Agro Pontino en los años 30 gracias a los colonos del Veneto (del norte de Italia). La DOC (vino con denominación de origen controlada) fue adjudicada a este vino en el 1966. Aunque no fue valorizada en el pasado, el proyecto de investigación y experimentación “Casale del Giglio” (iniciado en el 1985), ha identificado la perfecta combinación entre injerto, clon y poda de la vid, para obtener uvas de óptima cualidad.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Es un Merlot puro conseguido, según las añadas, con diferentes técnicas de vinificación, para garantizar una constancia cualitativa. La vinificación puede ser normal de vino tinto con varios “délestages” (remontajes) para oxigenar el

* Délestage

(ver la nota de Petit Verdot)

mosto en fermentación, potenciando así la estabilidad del color y de los taninos, que se presentan suaves y sedosos. Utilizando la técnica del sombrero sumergido, se pueden hacer maceraciones más largas (15-20 días) realizando así vinos de mejor estructura. Tras un cuidadoso deslío, el vino se coloca en cisternas de acero inoxidable donde empieza la fermentación maloláctica. Seguidamente, madura en pequeños barriles de roble entre 8-12 meses y se mantiene en botella durante 180 días.

Examen Organoléptico

Color rojo rubí intenso con perfumes de pequeños frutos rojos y cereza, con típicas sensaciones herbáceas que se encuentran la degustación, vino muy estructurado y elegante.

Combinaciones gastronómicas

Con el primer plato típico de esta zona “Bucatini all’Amatriciana”

Anotaciones de degustación

Cesanese

LAZIO ROSSO IGT



Historia

Este cepa se encuentra en el norte de la región del Lazio, en la actual provincia de Frosinone, donde vivían los Volsci. Este pueblo conquistó Satricum en el 488 a.C. y dominó esta ciudad hasta la llegada de los Romanos en el 385 a.C. El Cesanese se cultiva en las zonas de Affile y Piglio.

Variedad de las Uvas y Vinificación

El Cesanese produce muy poco y tiene una maduración tardía. El racimo es muy pequeño, ralo y alargado. Los granos de uva son pequeños y tienen una forma oval. La vendimia se hace al final de octubre, debido también a la zona de colinas donde se encuentra. Generalmente, las variedades tardías de uva garantizan una muy buena calidad en el tiempo. Así que, cuanto más días pasen entre la floración y la maduración, tanto más el vino será idóneo a un largo envejecimiento. La vinificación se hace en rojo y

la fermentación es espontánea entre los 18/20°C y dura 20 días, con la técnica del sombrero sumergido. Después, se hace otra maceración de las cáscaras tras la fermentación para 10/12 días, en esta manera se pueden extraer los taninos más nobles.

Examen Organoléptico

El Cesanese tiene un color rojo rubí. Tiene un perfume intenso de guinda, típico de las variedades tardías, con notas especiadas de pimiento blanco, pimiento negro y de violeta. Su sabor es pastoso y el gusto de los taninos es persistente con una nota de acidez, característica importante para los envejecimientos largos.

Combinaciones gastronómicas

“Guiso de carne de Bufaletta del Agro Pontino”.

Ingredientes para 4 personas:

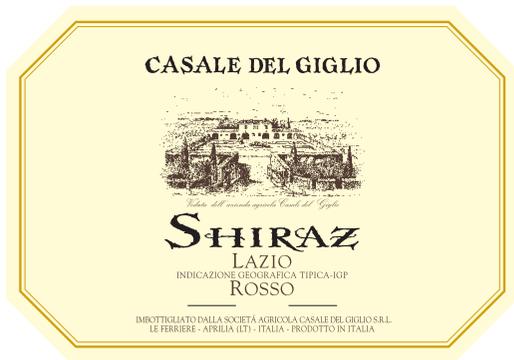
1 Kilo se carne de búfalo cortada da en pequeños trozos, 1 cebolla, 1 vaso de vino blanco, 2 espigón de ajo, 300 ml de agua, 1 cuchara de vinagre, chile seco, sal, aceite

Sofreír la cebolla con el aceite de oliva, agregar la carne de Bufaletta en pequeños trozos y dejarla dorar en su agua. Después agregar un poco de vino blanco, guindilla, sal y agua y dejar cocer a fuego lento. Cuando la carne será cocida, agregar ajo y vinagre. Este plato se puede servir con brécol.

Anotaciones de degustación

Shiraz

LAZIO IGT



Historia

El origen del Shiraz o Syrah es oriental, proviene da la antigua Persia. Es muy famoso en Francia, sobre todo en la Valle del Rodano, donde se producen vinos famosos como el Hermitage y el Châteauneuf-du-Pape. A partir del siglo pasado, este vino se difundió en Australia, por ejemplo en la Hunter River Valley, cerca Sidney. Gracias al proyecto “Casale del Giglio” fue introducido por primera vez en la provincia de Latina en el 1985.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Syrah 100%, hecho con uvas muy maduras. Maceración a frio durante dos días a la temperatura de 10°C, para garantizar una perfecta extracción tanto de los aromas típicos de las cepas, como del color. Vinificación en tinto

** Délestage*
(ver la nota de Petit Verdot)

con regulares “délestage” (remontajes, 2-3 por día), para garantizar el mayor contenido de concentrados y taninos. La fermentación continúa durante 10-12 días a la temperatura de 26-28°C. Después de un cuidadoso deslío, se produce la fermentación maloláctica en acero. El envejecimiento se hace en barricas durante 8-12 meses y 6 meses en botella, antes de salir al mercado.

Examen Organoléptico

Color rojo con matices violetas, perfume intenso y persistente, con notas afrutadas de ribas, mirtilo, guinda, cardamomo y canela. Su sabor es suave y cálido, con una buena textura tánica y con notas de pimienta negra al final.

Combinaciones gastronómicas

Pescado azul a la plancha.

Anotaciones de degustación

Petit Verdot

LAZIO IGT



Historia

Es originario de Bordeaux, donde se utiliza en manera tradicional como componente menor del cupage entre Merlot y Cabernet-Sauvignon. El Petit Verdot es una variedad tardía que en el Agro Pontino ha encontrado idoneas condiciones (como la luminosidad, la brisa marina y el terreno caliente) a permitir la maduración de las uvas. De esta manera se puede presentar a nivel nacional como una cepa única y pura.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Petit Verdot puro, hecho con uvas muy maduras. La vinificación se hace, en parte con la técnica del sombrero sumergido para sacar los taninos más dulces, y por otra parte con prensas para garantizar un color perfecto. La fermentación dura unos 15 días a la temperatura variable entre los 26° hasta los 28°C. En las primeras fases de la maceración se hacen los remontajes* que

transmiten a los taninos un color estable y suavidad. Tras el deslío empieza la fermentación maloláctica realizada en parte en cisternas de acero inoxidable y en parte en barricas de madera. El envejecimiento se lleva a cabo en las barricas durante 8-10 meses y durante 6 meses en botella.

Examen Organoléptico

Color rojo rubí con reflejos violeta, perfumes de frutas silvestres, cereza, mirto y enebro, son intensos y persistentes. Su sabor es liso, gracias a los taninos suaves y sedosos, tiene una estructura elegante. Al final tiene notas de pimienta blanco y especias.

Combinaciones gastronómicas

Chuleta de cordero lechal al horno.

* Remontajes (délestage en francés):

técnica de vinificación en rojo a través de la cual se hace un deslío parcial del mosto en fermentación. Esta técnica consiste en trasegar una parte del mosto en fermentación en una cisterna, colocando después el mismo mosto en la primera cisterna, de esta manera se puede oxigenar el vino en fermentación y la cascara se mezcla en la cisterna, simplificando así la cesión de la antociana (color) y de los taninos de las cáscaras del mosto.

Anotaciones de degustación

Tempranijo

LAZIO IGT



Historia

El Tempranillo es una cepa de origen español, se encuentra en la Ribera del Duero y en La Rioja. Esta cepa se ha adaptado a la perfección al clima mediterráneo aireado y a los terrenos frescos y profundos, del Casale del Giglio, en la zona llamada “Valle” (en pasado llamada “Riserva Bottacci”) donde el Tempranillo crece bien. Estas condiciones óptimas le permiten a la cepa de alcanzar una completa maduración fenólica y una grande armonía entre cuerpo y fruto.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Tempranillo 100%. Las uvas del Tempranillo alcanzan el máximo grado de maduración; a veces se recogen en un ligero estado de pasificación. La vinificación empieza con maceración fría durante 2 días a 10°C, para mejorar la extracción de los aromas de las pieles. La fermentación es espontánea y muy lenta, dura entre 15-18 días a

* *Délestage*
(ver la nota de Petit Verdot)

una temperatura entre 16°C - 24°C. La técnica que se practica normalmente consiste en ‘sumergir el sombrero’ y los ‘remontajes’*. Otra fase de maceración se produce con las pieles (después de la fermentación) por 12-15 días, para obtener el mayor número de taninos. La crianza, de una pequeña parte (15-20%), se coloca en toneles de cerezo y la parte restante se conserva en cisternas de acero inoxidable.

Examen Organoléptico

Color muy intenso, su perfume es de frambuesa, grosella negra y aromas de sotobosque, todo con una dulce nota de guinda madura. Su sabor es muy rico y concentrado, con notas especiadas y afrutadas, resaltando la presencia de los taninos dulces. Su sabor permanece y es perfecto por los largos envejecimientos en botella.

Combinaciones gastronómicas

Con la especialidad gastronómica “Tiella di Pollo” de Gaeta (provincia de Latina). Es una pizza rellena de carne y pescado. Era un plato combinado de gran fama entre los campesinos y pescadores, porque se conservaba durante muchos días. Este plato gustaba mucho a los Borbones de la Casa Real de las dos Sicilias.

Anotaciones de degustación

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



Historia

Originario de Bordeaux, cultivado en las zonas del Médoc. Es una de las variedades de uva más célebres en el mundo por su longevidad y cualidad. Se utiliza para el cupage con Cabernet franc y Merlot. En Italia existen muchas variedades, tanto puras como mezcladas con otros vinos tintos. Se armoniza a todas las condiciones climáticas y conserva sus características fundamentales, pero, al mismo tiempo, manifiesta perfectamente las características del lugar de proveniencia.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Se produce con las uvas más maduras de Cabernet Sauvignon, pero con bajo rendimiento por cada cepa. La vinificación es en tinto con pisa durante la fase de maceración, para obtener el color junto a las sustancias polifenólicas. Al final de la

fermentación, el vino está en contacto con las pieles durante algunos días, para garantizar la extracción de los taninos más pequeños a través del alcohol. Tras el deslío se produce la fermentación maloláctica en las cisternas. Alcanzado el nivel biológico, la maduración del vino se realiza en pequeños barriles de roble durante 18-20 meses. Permanece en botella durante 8-12 meses.

Examen Organoléptico

Tiene un color rojo rubí intenso, su perfume es de frambuesa, cereza negra y cassis, con notas balsámicas, enebro, musgo y sotobosque. Su sabor es elegante, suave y rico. Al final contiene todos los elementos combinados entre ellos.

Combinaciones gastronómicas

“Pecorino Romano” (queso de Roma) de media maduración.

Anotaciones de degustación

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



Historia

A diferencia del Merlot, los vinos de Petit Verdot y Cabernet Sauvignon representan el resultado positivo del proyecto de investigación del Casale del Giglio que empezó en el 1985. Proyecto que demostró cómo estas uvas se han adaptado al clima del Agro Pontino. El nombre de este vino es de una planta trepadora que tiene un porte sinuoso. Sus flores son racimos de campanulas multicolores, que rellenan el sotobosque de perfumes de la zona pontina.

Variedad de las Uvas y Vinificación

Es un conjunto de partes iguales entre Merlot, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon. Las uvas se recogen cuando han alcanzado el mas alto nivel de maduración, pero en momentos diferentes. Las uvas de Merlot maduran en la mitad de septiembre, en cambio las uvas de Petit Verdot y

Cabernet Sauvignon son bastantes tardías. La vinificación en tinto de cada variedad tiene un procedimiento diferente. Al final de la fermentación, los vinos se colocan en pequeños barril de roble por un periodo de 18-20 meses, durante los cuales se llevan a cabo diferentes deslíos. A continuación se procede al cupage de las tres variedades de uva y la crianza en botella durante 8-12 meses.

Examen Organoléptico

Color rojo rubí luminoso y concentrado, su perfume es de guindas y mermelada de guindos, con notas balsámicas. Su sabor es equilibrado y persistente, los taninos son suaves y al final tiene un sabor afrutado y balsámico.

Combinaciones gastronómicas

Coda alla Vaccinara (típico plato de carne de Roma, es la cola del buey estofado).

Anotaciones de degustación

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



Historia

El nombre Mater Matuta procede del nombre de una antigua divinidad de Italia, diosa de la aurora, protectora de la vida naciente y de la fertilidad. El culto de esta divinidad era muy difundido en el centro de Italia. Existe también un templo a ella consagrado en la antigua ciudad “Satricum”, hoy Le Ferriere (provincia de Latina).

Variedad de las Uvas y Vinificación

*(Las porcentuales son aproximadas, variables según las añadas)

Syrah (85%) y Petit Verdot (15%)*. Ambas se recojen en alto nivel de maduración, a veces con un ligero pacificado de la uva Shyraz. La vinificación es diferente por cada cepa. El Shyraz fermenta con levaduras seleccionadas con la técnica de sumergir el sombrero durante 18-20 días, durante los cuales, en las primeras fases, se realizan diferentes remontajes. El Shyraz aporta al Mater Matuta carácter y complejidad, con taninos dulces y

perfumes intensos de especias y guinda. Para el Petit Verdot, en cambio, la vinificación ocurre gracias al uso de prensas que permiten la extracción de los taninos y de substancias polifenólicas. Así, nace un Petit Verdot corposo y con buena estructura. Tras un cuidadoso deslío, los vinos se colocan por separado en barricas durante 22-24 meses. A continuación permanecen en botella durante 10-12 meses.

Examen Organoléptico

Color rojo rubí, es muy denso, perfume con notas balsámicas, café oscuro, violeta y guinda madura. Al final se perciben notas especiadas de cilandro, nuez moscada y canela. Su sabor tiene una textura tánica perfecta y una buena frescura. Es afruitado y persistente.

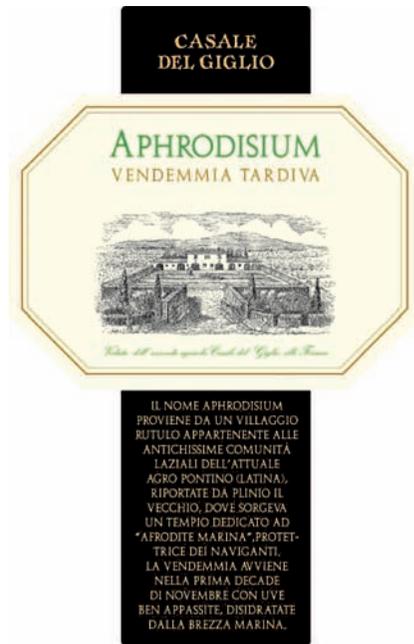
Combinaciones gastronómicas

“Provola” (variedad de queso italiano) con leche de búfala 100%, refinada por 4-5 meses en la bodega de Casale del Giglio con las pieles frescas de la uva Shyraz.

Anotaciones de degustación

Aphrodisium

VENDEMIA TARDÍA



Historia

El nombre Aphrodisium es el de una aldea que pertenecía a las más antigua comunidad del Lazio en el Agro Pontino, donde se encontraba el templo consagrado a la “Afródite Marina” protectora de los navegantes.

Variedad de las Uvas y Vinificac

*(las porcentuales son aproximadas, variables según las añadas)

Mezcla de Petit Manseng, Viognier, Greco y Fiano*. La vendimia tardía ocurre en periodos diferentes, a según de las variedades: el Petit Manseng se recoge al final de octubre, para obtener uvas que sean bienpasitas y deshidratadas por la brisa marina. La concentración de azúcar alcanza los 30-32° grados Babo Aphr, aproximadamente como los 18°

de alcohol. Las uvas se recogen en cajones de 10 kilos y se colocan intactas en la prensa para extraer suavemente sólo la mayor concentración del zumo, que no tiene partes sólidas (el rendimiento del mosto es sólo del 30%). La fermentación se produce en manera espontanea en cisternas de acero inoxidable a la temperatura de 18°C.

Examen Organoléptico

Su color es amarillo oro, su perfume es fresco y floral (flores de melocotón y naranjo) con notas de piel de uva y de melocotones en almíbar, cítricos y miel. Su sabor es como un néctar, pero tiene fresca y expresividad. Al final permanece, es dulce y envolvente, con notas minerales.

Combinaciones gastronómicas

Con dulces de milhojas, con una tarta casera con mermelada de albaricoque y cítricos.

Anotaciones de degustación

CASALE
DEL GIGLIO



GRAPPA DE
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.

Destilería

Distilleria Pilzer di
FAVER(TN)

Detalles técnicos

Grappa hecha con orujos frescos de Shiraz de la bodega Casale del Giglio, seleccionados de manera precisa y destilada con el clásico alambique discontinuo al baño María. Su perfume presenta el aroma primario y característico de la cepa (bayas y especias). Su sabor es cálido, envolvente y de grande carácter.

*Anotaciones
de degustación*

CASALE
DEL GIGLIO



GRAPPA DE
*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.

Destilería

Distilleria Pilzer di
FAVER(TN)

Detalles técnicos

Nace de los orujos frescos de nuestro Petit Manseng, seleccionados con atención y destilados con el clásico alambique discontinuo al baño María. Su perfume es muy aromático, debido al espesor de sus pieles. Su sabor es mineral y de cuerpo.

*Anotaciones
de degustación*

GRAPPA DE *Petit Verdot*



Destilería
Distilleria Pilzer di
FAVER(TN)

Detalles técnicos

Esta grappa envejecida nace de nuestros orujos de Petit Verdot, destilada con el clásico alambique discontinuo al baño María. La madera exalta los elementos especiados de la cepa y el tiempo construye su complejidad, mezclando los primeros perfumes frescos y especiados con los aromatizados de vainilla, característico de la permanencia en las barricas. Los aguardientes maduran durante algunos años en las barricas, obteniendo su color ambarino.

Anotaciones de degustación

Olio Extra Vergine di Oliva



Detalles técnicos

En nuestras plantaciones de olivos (con las variedades de Sant'Agostino, Itrana y Frantoio) nace el Olio Extra Virgen di Oliva Casale del Giglio. Su perfume se caracteriza por ser afrutado y muy complejo. Los matices de hierba y de almendra verde se acompañan bien con las notas de cardo y tomate, que encuentran también en su gusto. Además, se perciben notas balsámicas y de hierba aromática, en perfecta armonía con el amargo y el picante.

Anotaciones de degustación

NO SÓLO VINO

ARQUEOLOGÍA

Junto a la viticultura, la empresa Casale del Giglio, de un tiempo a esta parte, contribuye al proyecto arqueológico “Satricum”, con la colaboración de la Superintendencia de los Bienes Arqueológicos de la Etruria Meridional dirigida por la Doctora Alfonsina Russo, con la Universidad de Amsterdam, Dña. Marijke Gnade y con los ayuntamientos de Aprilia, Nettuno y Latina. El funcionario responsable de la área arqueológica “Satricum” es el Sr. Francesco Di Mario. Las excavaciones arqueológicas han descubierto: la “Via Sacra”, un vial que llevaba al templo de la “Mater Matuta” y una copa de cerámica utilizada para beber vino en el siglo V a.C.

HISTORIA DE LAS EXCAVACIONES ARQUEOLÓGICAS

La historia de las excavaciones arqueológicas de Satricum empieza en el 1896 cuando el francés Hector Graillot descubrió, sobre la colina de Le Ferriere, las ruinas del templo consagrado a la diosa Mater Matuta. Hasta el 1898 no empezaron las excavaciones bajo la dirección de algunos arqueólogos italianos. Se descubrieron muchos restos arqueológicos, que hoy se encuentran en el Museo de Villa Giulia en Roma. Tras un periodo de pausa, entre el 1907 – 1910 las excavaciones empezaron de nuevo.

En el 1975, la Comisión Arqueológica del Lazio pidió al Instituto Holandés de Roma que se ocupase de las investigaciones arqueológicas de Satricum. Desde entonces los arqueólogos holandeses han conseguido resultados importantes como el descubrimiento de “Lapis Satricanus”, una base de piedra que tiene una inscripción en latín muy antiguo de los años 525 – 500 a.C. Desde el 1990 la Universidad de Amsterdam dirige las excavaciones, bajo la responsabilidad de la Prof. Marijke Gnade.

EL SANTUARIO DE LA MATER MATUTA

Los primeros vestigios de la actividad cultural de la acrópolis de Satricum datan de los siglos VIII y VII a.C., atestiguado por el descubrimiento de una “cabaña” de culto. Sobre esta fue construido, en el 640-625 a.C., una capilla con fundaciones de piedra, llamada “Templo Cero”. Esta capilla fue reemplazada por un templo de grandes dimensiones en el 540 a.C., llamado Templo I. Destruído el Templo I, se construyó en el 500-480 a.C. un templo más grande, llamado Templo II.



LA HABITACIÓN EN SATRICUM

El primer asentamiento en Satricum data del siglo IX a.C., cuando la población vivía en cabañas sobre la colina de la futura acrópolis. Veinticuatro de estas cabañas fueron descubiertas en el 1800. Desde el 1977 en adelante, se descubrieron otras quince más. En el siglo VII a.C. se cambió la técnica de construcción y se empezó a construir en piedra. Durante el siglo VI a.C. las cabañas fueron reemplazadas por casas de piedra y paredes de ladrillos de arcilla. La acrópolis de Satricum ha descubierto muchas fundaciones de piedra de algunos edificios que en el pasado circundaban los templos. Se piensa que estos edificios formaban parte del santuario y que fueran alojamientos para huéspedes o curas.

LA NECRÓPOLIS ARCAICA A NORTE-OVEST

La necrópolis protohistórica de Satricum se extendía a oeste y noroeste de la acrópolis. Esta fue explorada en manera parcial durante las excavaciones italianas al final del '800 y inicio del '900. Se abrieron algunas tumbas que contenían algunos restos fúnebres, que hoy se consideran los más importantes del Latium Vetus. Estas tumbas representaban sólo una pequeña parte de la necrópolis (hoy desaparecida). Las sepulturas más antiguas eran incineradas. Las excavaciones han descubierto muchos restos y cerámicas en las tumbas. Al final del siglo VIII a.C. la necrópolis fue abandonada a causa de un cambio general de las costumbres fúnebres de los Latinos.

LA NECRÓPOLIS A SUR-OVEST (VOLSCA)

En el 1981, gracias a algunas investigaciones en la área sur-ovest, se descubrió la segunda necrópolis del siglo V-VI a.C. con por lo menos doscientos tumbas a fosa. La necrópolis fue atribuida a los Volsci, que conquistaron Satricum en el 488 a.C., y es de suponer que se quedaron aquí hasta que los Romanos fundaron una colonia en el 385 a.C. La única forma de sepultura que conocían era la inhumación. Se han encontrado también simple jarrones para comer y beber, objetos personales y armas, pero el descubrimiento más importante fue una cazuela de plomo miniaturista, con una inscripción en idioma falisco-capena.

RECETA DE
“La Gricia”



Ingredientes para 4 personas:
 500 gramos de “Mezze Maniche Rigate” (variedad de pasta italiana)
 500 gramos de “Guanciale Amatriciano Stagionato” (tocino de la carrillada de cerdo)
 100 gramos de “Pecorino romano” (variedad de queso de Roma)
 Sal gorda
 Pimiento (media cuchara)

Desde el 1700 los pastores del Agro Romano y del Agro Pontino llevaban, durante el verano, sus rebañas en los "Monti della Laga", que estaban alrededor de la Conca Amatriciana (en el norte de la región del Lazio). Durante la trashumancia los pastores preparaban la "Gricia", que mucha gente considera la verdadera y original pasta a la "Amatriciana" (sin tomate).

Procedimiento:

La receta no ha cambiado hasta hoy:
 Limpiar bien el Guanciale, y córtalo en pequeños pedazos, eliminar también el pimienta.
 Poner el Guanciale en una sartén (es preferible de hierro) y saltear sin aceite durante 20 minutos a fuego lento.
 Girar en continuación hasta que este bien dorado.
 En ese momento, colar el Guanciale y colocarlo sobre el papel secante, hasta que llegue a ser crocante.
 Cocer las Mezza Maniche en agua hirviendo y con sal, después colar la pasta. Condimentar la pasta en la sartén y agregar el Guanciale.
 Al final, agregar el Pecorino Romano y el pimienta molido.

ROME
BARRIO EUR

GRANDE RACCORDO ANULARE

AÉROPUERTO DE ROMA FIUMICINO

SALIDA 26 G.R.A. DIRECCIÓN POMEZIA-LATINA

DIRECCIÓN NAPOLI-L'AQUILA LATINA

POMEZIA

S.S. 148 PONTINA

APRILIA

SALIDA NETTUNO - VELLETRI Campoverde Nord 41.7 KM. DEL G.R.A.*

EMBOCAR VIA DEL GIGLIO (KM 3.500) VER EL CARTEL INDICADOR

SALIDA CISTERNA - NETTUNO Borgo Montello (SALIDA PARA LOS TRASPORTES PESADOS) 47.9 KM. DEL G.R.A.*

CISTERNA

CASALE DEL GIGLIO

BORGO MONTELO

LE FERRIERE

NETTUNO

ENTRADA STRADA CISTERNA - NETTUNO (KM 13) VER EL CARTEL INDICADOR

LATINA

CASALE DEL GIGLIO®

Foto dell'azienda agricola Casale del Giglio alla Farnesina

www.casaledelgiglio.it
 info@casaledelgiglio.it

COMO ALCANZARNOS

COORDENADAS DEL SATÉLITE
 +41° 30' 44.10"
 +12° 44' 43.65"

BODEGA:
 04100 LE FERRIERE (LATINA)
 STRADA CISTERNA-NETTUNO, KM 13
 TEL. +39.06.92.90.25.30
 FAX +39.06.92.90.02.12

HORARIOS DE VENTA:
 Desde el Lunes hasta el Viernes:
 08.30 - 12.00 / 13.00 - 17.30
 Sábado: 10.00 - 18.00 (jornada intensiva)
 El Domingo cerrado



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

Especialista en Grafismo: Giuseppe Romanazzi - romanazzi57@gmail.com
Traductora Española: Carles Madris M. Teresa