

CASALE DEL GIGLIO®

AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.

Энолог

Паоло Тифентхалер

Адрес Компании:

Страда Чистерна – Неттуно, 13ый км- 04100 Ле Ферриере (Латина)
Тел. +39.06.92902530 - Факс +39.06.92900212 - info@casaledelgiglio.it

Представительский офис: Виа Авентина 32 - 00153 Рим
Тел. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Факс +39.06.5750871 - antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

Отдел продаж: Виа Авентина 32 - 00153 Рим
Тел. +39.06.5745717 - Факс +39.06.57289040 - roma@casaledelgiglio.it
Руководитель: Мадалена Моруччи

Менеджер по Северному региону: Марко Джамбастиани
Моб. +39.348.6504497 - marco.giambastiani@casaledelgiglio.it

Менеджер по Южному региону: Томмазо Тартальоне
Моб. +39.333.1592229 - tommaso.tartaglione@casaledelgiglio.it

Отдел экспорта:

Страда Чистерна – Неттуно, 13ый км- 04100 Ле Ферриере (Латина)
Тел. +39.06.92902530 - Факс +39.06.92903098 - export@casaledelgiglio.it
Руководитель: Элиз Риалланд

Event-отдел:

Страда Чистерна – Неттуно, 13ый км- 04100 Ле Ферриере (Латина)
Тел. +39.06.92902530 - Факс +39.06.92903098 - linda.siddera@casaledelgiglio.it
Руководитель: Линда Сиддера

www.casaledelgiglio.it



Компания «Ditta Berardino Santarelli e Figli», названная в честь винного купца Берардино, создается 5 марта 1914 года Эмидио, Исидоро и Антонио Сантарелли, согласно акту, заверенному нотариусом Онофри Джованни ди Л'Аквила.

В последующие годы сыновья Сантарелли переезжают жить в Рим и открывают первую энотеку «Vini & Olii» («Вина и Масла») по адресу Пьяцца Капраника, 99, в самом центре Вечного Города. Из года в год компания расширяется и открывает 11 новых точек продаж по всему Риму.

Дино Сантарелли, сын Эмидио, в 1955 году основывает в Риме компанию «Santarelli S.p.A.» и начинает заниматься бутылочным розливом типичных вин Лацио, экспортируемых также за рубеж, а именно в Канаду.

В 1967 году Дино Сантарелли, покоренный местом Агро Понтино, создает «Casale del Giglio» в Ле Ферриере, неподалеку от античного города «Сатрикум», в провинции Латина, 50 км южнее Рима.

Эта территория, в отличии от других зон Лацио и других итальянских регионов, представляла новую реальность, которую можно было исследовать с виноградарско-винодельческой точки зрения.

В это же время сеть «Vini & Olii» была продана, кроме одного магазина, того самого на Пьяцца Капраника: из энотеки он был переделан в ресторан, который и сегодня является собственностью семьи Сантарелли.

Начиная с 90-х годов, сын Антонио, следуя интуиции, как его отец, в сотрудничестве с молодым энологом из Тренто Паоло Тифентхалером развивает важный проект исследований и экспериментов, принесший значительные результаты.

Вина «Casale del Giglio» сначала завоевали рынок Рима и Лацио, чтобы затем расширить свое присутствие на итальянской и международной винной арене.

B. SANTARELLI & F.

VINI OLII

VINI UORI OLI

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Paesaggio dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Fonti

Для Антонио Сантарелли *Казале дель Джильо* было семейным владением, где ребенком он проводил выходные, а позже совершал свои первые поездки на мотоцикле. Но, когда в 25 лет он начинает работать на предприятии вместе с отцом Дино, Антонио осознает, что мелиорированные земли области Агро Понтино являются нетронутой территорией, где можно попробовать все новое.

Таким образом, отсутствие энологического прошлого становится определяющим стимулом в достижении максимальной свободы инноваций.

Антонио приглашает ампелографов и университетских исследователей и в 1985 году вместе с отцом Дино дает жизнь проекту, начатому с посадки на его землях почти 60 различных экспериментальных сортов винограда.

Столь сложное и рискованное предприятие никогда прежде не предпринималось на таком уровне научной подготовки, обеспечил который энолог предприятия, Паоло Тифентхалер.

*первое заведение "Vini e Olii",
Пьяцца Капраника, 99, Рим, 1924 г.*





Однако дерзость предприятия была вознаграждена первыми важными результатами, которые принесли такие сорта красного винограда, как **Сира** и **Пти Вердо**, а также разновидности белого винограда **Вионье**, **Шардоне** и **Совиньон**, из которых начали производиться различные вина, как сортовые, так и купажные, но с неизменно выгодным соотношением цена-качество.

Самый известный продукт – это «**Матер Матута**» (Сира + капелка Пти Вердо), ценное вино, гордое, концентрированное, с рельефным и суровым ароматом, темно-рубинового цвета, с нотками темных лесных ягод и сложного букета специй.

Удивляет «**Афродизиум**», сладкое белое вино из винограда позднего сбора (Пти Мансан, Вионье, Греко и Фьяно), обладающее «элегантной прелестью».*

Среди широкого выбора белых вин, предлагаемых *Казале дель Джильо*, самым популярным из которых является «**Антиноо**», последняя новинка – «**Пти Мансан**», из одноименного сорта винограда из Жюрансона, зоны, прилегающей к французским Пиренеям.

*Цитата из ресторанный путеводителя по Риму газеты "LA REPUBBLICA" под редакцией Лучиано Ди Лелло.

Контакты: Антонио Сантарелли - antonio.santarelli@casaledelgiglio.it
Паоло Тифентхалер - paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it



Казале дель Джильо основал в 1967 году Бернардино Сантарелли, выходец из Амагриче. Находится хозяйство в области Агро Понтино, в местечке Ле Ферриере (административный округ Априлия, провинция Латины) примерно в 50 км на юг от Рима. Эта территория, по сравнению с другими областями Лацио и прочими областями Италии, представляла собой совершенно неизведанный с винодельческой точки зрения участок.

По этой причине в 1985 г. зародился проект по исследованию и развитию *Казале дель Джильо*, санкционированный Ассессоратом по сельскому хозяйству области Лацио. В этой инициативе до сих пор принимают участие профессор Аттилио Шенца из Института выращивания деревьев при Университете Милана, профессор Анджело Костакурта из Экспериментального института виноградарства Конельяно (провинция Тревизо) и другие исследователи Сельскохозяйственного провинциального института Сан Микеле алл'Адидже (провинция Тренто), членом которого является и энолог предприятия Паоло Тифентхалер. Эти исследования были вдохновлены моделями виноградарства, практикуемыми в Бордо, Австралии и Калифорнии: территориях, испытывающих влияние побережья, равно как и область Агро Понтино, ощущающая на себе благоприятное воздействие Тирренского моря.



Согласно философии *Казале дель Джильо*, «последующее развитие итальянского виноградарства и виноделия не состоит в одном лишь утверждении образа территории с давней традицией, но также в получении благодаря надлежащим винодельческим и энологическим решениям продукции высокого уровня с правильным соотношением качества и цены на территориях, пока еще мало изведанных с точки зрения их качественного винодельческого и энологического потенциала».

Европейское сообщество подкрепило результаты этих исследований, разрешив выращивание в провинции Латины (начиная с 1990 года) новых рекомендованных сортов винограда: **Шардоне**, **Совиньон**, **Сира**, **Пти Вердо**, **Каберне Совиньон**, а в последствии и других.

На сегодняшний день *Казале дель Джильо* установила шпалеры на всей территории своих виноградников площадью 180 гектаров, а также ввела новые сорта, которые великолепно прижились на данной территории.

На настоящий момент *Казале дель Джильо* производит 22 продуктов (белые, розовые, красные вина, вина позднего сбора урожая, граппу и оливковое масло экстраверджине).

Сатрико

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Вино обязано своим именем древнему городу Сатрикум. Дома, самые старые фрагменты которых восходят к IX в. до н.э., вместе составляли деревню с местом для религиозного культа в центре. Это поселение, расположенное на возвышенности рядом с рекой Астура, позже стало Акрополем города, где располагался храм божества Матер Матута, развалины которого можно видеть и сейчас вблизи сегодняшнего Борго Ле Ферриере (провинция Латины).

Состав и винификация

*(процентные доли, меняющиеся в зависимости от года урожая)

40% Шардоне, 40% Совиньон и 20% Треббiano Джалло*.
Виноград собирают на начальной стадии созревания, таким образом, сохраняя неизменными свежесть и аромат. После внимательного отбора виноград винифицируют с помощью мягкого отжима,

отделяя сусло первого давления от кожуры. Ферментация происходит при контролируемой температуре, медленно, но непрерывно и длится 7-8 дней. После обычных переливаний вино завершает процесс своего созревания в чане и разливается в начале года.

Органолептическая проба

Соломенно-желтого цвета, светящаяся; с интенсивным и устойчивым запахом, слегка душистое, фруктовое; на вкус сухое, элегантное, с вкусовыми и обонятельными характеристиками на достойном уровне, с хорошей минеральностью, лакомое, с долгим финалом.

Варианты сочетаемости

С закусками и блюдами из рыбы на пару.

Ваши комментарии

Беллоне

IGT Лацио Бьянко



Историческая справка

Античный сорт, известный еще в эпоху Древнего Рима. Плиний назвал данный сорт «Uva Pantanica». Беллоне прорастает на территории, простирающейся от Каstellи Романи до Монти Лепини и морского побережья. Песчаные и мягкие почвы и местный микроклимат Анцио с прибрежными ветрами являются идеальными условиями для комфортного прорастания данного сорта.

Состав и винификация

Виноград сорта Беллино является стойким к засухе и позволяет получить высококачественное и сбалансированное вино. Грозди Беллоне имеют конусо-цилиндробразную форму, а ягоды обладают толстой кожурой золотисто-желтого цвета. Благодаря прибрежному бризу ягоды достигают высокой степени зрелости, имеют высокую концентрацию сахара и повышенную

Органолептическая проба

кислотность, что делает вино очень минеральным и ароматным. Сбор урожая проходит в конце сентября. Винификация состоит из двух фаз. Сначала проходит мацерация на коже, чтобы сохранить аромат сорта, который передаст все особенности территории и местного климата. Далее следует мягкий отжим, спонтанная ферментация на собственных дрожжах в течение 10-12 дней при температуре 18-20°C.

Варианты сочетаемости

Насыщенный желтый цвет с золотистым отливом. Солнечное вино с ароматом спелых экзотических фруктов, таких как манго и папайя, и в то же время вино с высокой степенью кислотности, которое способно к длительной выдержке в бутылке. На вкус округлое, богатое, устойчивое, с легкими цветочно-пикантными нотками. Очень минеральное. Обладает длительным и устойчивым послевкусием.

“Министра ди Сгавайоне”, традиционный рыбный суп рыбаков из Анцио, приготовленный из рыбы Сгавайоне, типичной именно для данной зоны и не поступающей в продажу. Данный суп ели исключительно в семьях.

*Ингредиенты на 4 персоны:
400 гр. Сгавайоне, 100 гр. спагетти, 3 л. воды, 2 зубочка чеснока, 100 гр. свежих помидоров черри, 2 веточки петрушки, соль и оливковое масло extra vergine.*

Отваривать Сгавайоне в течение двух часов. Тем временем обжарить петрушку, помидоры и чеснок на оливковом масле, добавить соль и перец. Отваренную рыбу очистить от костей, очистить бульон от костей с помощью сито, добавить в бульон обжаренную массу, кусочки Сгавайоне и довести до кипения. Далее добавить спагетти, предварительно разломав их руками, и отварить в бульоне. Посыпать свежей петрушкой и подавать к столу.

Шардоне

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Шардоне, важный сорт винограда, который используется в производстве самых известных белых вин в мире, происходит из такого прославленного винодельческого региона, как Бургундия. После пробного эксперимента, давшего положительные результаты, его с успехом привили в области Агро Понтино в провинции Латины, и с тех пор Шардоне обогащает ампелографическую базу территории.

Состав и винификация

Вино производят исключительно из винограда Шардоне, выращиваемого на шпалерах повышенной плотности (4.000 – 5.000 кустов на га). Сбор урожая выпадает обыкновенно на первые числа сентября. Благодаря низкой продуктивности куста получают хороший уровень кислотности и отличный сахарный градус.

После бережного мягкого отжима винограда и внимательного отбора лучшего сула первого давления переходят к фазе брожения, которая занимает 6-8 дней. Затем вино ставят на холод, чтобы избежать малолактической ферментации. Вино оставляют в стальных емкостях приблизительно на 3 – 4 месяца. Разлив по бутылкам происходит в начале года.

Органолептическая проба

Вино интенсивного желтого, соломенного цвета; аромат - элегантный букет из цветков акации и фруктов (персик и банан); на вкус – свежее, хорошо структурированное, с долгим и приятным финалом.

Варианты сочетаемости

С рыбой на гриле и белым мясом под соусом.

Ваши комментарии

Совиньон

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Родиной Совиньона является Бордо. Это тот сорт винограда, который любит такие формы выращивания, при которых грозди не попадают под прямые лучи солнца. Совиньон характеризуется ароматами, которые с легкостью насыщаются кислородом. Как результат, листья винограда не убирают, чтобы тот не потерял свои характерные качества. Этот сорт винограда появился в Агро Понтино, провинции Латины, после длительных исследований с положительным результатом.

Состав и винификация

100% Совиньон. Сбор урожая осуществляется в начале сентября, чтобы сохранить хороший уровень кислотности в винограде и в то же время, чтобы получить нужную степень зрелости винограда, избегая излишних растительных ароматов. После очень аккуратной и мягкой выжимки винограда и

тщательного отбора суслу, происходит быстрое спиртовое брожение, чтобы сохранить основные ароматические свойства винограда. По окончании данной фазы, температуру вина опускают до температуры в 8° С, чтобы начать малолактическую ферментацию. Далее следуют необходимые переливания вина и бутылочный розлив, который обычно происходит в январе-феврале.

Органолептическая проба

Блестящий соломенно-желтый цвет, насыщенный и элегантный аромат с нотками шалфея и крапивы; свежий вкус, минеральный с хорошей структурой.

Варианты сочетаемости

Ризотто с морепродуктами и яичница с зеленью.

Ваши комментарии

Вионье

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Родиной этого сорта белого винограда считается Долина Рона, на юге Франции. Известный и ценный сорт белого винограда, устойчивый к засухе и хорошо приспособившийся к жаркому климату. Спелый виноград приобретает желтый оттенок, и ягоды прорастают достаточно плотно одна к другой. Вионье любит сухие и неплодородные почвы, которые позволяют ягодам созревать медленно и постепенно раскрывать свой аромат персика и абрикос.

Состав и винификация

100% Вионье. Винификация по «белому» способу с ягодами, собранными в два разных периода. Первая часть состоит из ягод оптимальной степени зрелости, чтобы сохранить хорошую кислотность и выделить типичные для данного сорта характеристики; вторая часть состоит из очень спелых ягод

(слегка переспелых), из которых производится краткая криомацерация (холодная мацерация) при 7/8C° в течение 8-10 часов. Во втором случае производится мягкий и медленный отжим. Ферментация начинается самопроизвольно и происходит в течение 10 дней при температуре 17/18 C°. Далее вино хранится в стальных емкостях на собственных дрожжах до весны при низкой температуре (8/10 C°), чтобы избежать малолактическую ферментацию. Вино разливается по бутылкам в конце марта.

Органолептическая проба

Цвет блестящий соломенно-желтый, с тонкими цветочными нотками лепестков белой розы, акации и липы. Обладает вкусом персика и абрикос, ароматы которых вместе придают вину сладость и идеальное сочетание свежести и минеральности.

Варианты сочетаемости

Свежая рыба тирренского моря и сашими.

Ваши комментарии

Пти Мансан

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Из винограда Пти Мансан, сорта из Жюрансона, области, прилегающей к французским атлантическим Пиренеям. Это улучшенный вариант Гро Мансана с особенно маленькими ягодами с плотной кожурой, которые производят незначительное количество сусла и могут оставаться на кусте до поздней осени, таким образом, концентрируя сахар в ходе процесса увядания, называемого по-французски «пассерийаж». Интерес к его потенциалу растет в Агро Понтино, где этот сорт выращивают в Ле Феррьер (провинция Латины), на расстоянии приблизительно 50 км к югу от Рима.

Состав и винификация

100% Пти Мансан, из спелых ягод, которые, однако, поддерживают отличный уровень кислотности с тем, чтобы гарантировать максимальное выражение видовых характеристик. Винификация по «белому»

способу с краткой мацерацией, которая происходит в холоде (7–8°C) в течение 10–12 часов. Очень мягкий и медленный отжим, максимально бережный к кожуре, за которым следует статическая декантация сусла естественным путем при температуре 14–16° C. Самопроизвольное начало ферментации (чтобы подчеркнуть видовые и ароматические характеристики) при помощи добавления дрожжей на второй день ферментации. Через десять дней, когда ферментация (происходившая при 18–20°C) закончится, новое вино переливают и охлаждают с тем, чтобы избежать малолактической ферментации. Разлив происходит в марте/апреле после длительного контакта с дрожжами.

Органолептическая проба

Блестящий соломенно-желтый цвет, очень интенсивный, ароматный и душистый запах; вкус свежий, очень минеральный, лакомый, с отличной структурой.

Варианты сочетаемости

Идеально с “Скорфано ди Понца алл’Аква Пацца” (Морской еж из Понцы в приправленном бульоне).

Ваши комментарии

Антиноо

вино белое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

В декабре 1907 г. в местечке Торре дель Падильоне, неподалеку от *Казале дель Джильо*, нашли барельеф «Антиноо», изображающий греческого юношу потрясающей красоты, фаворита императора Адриана, жившего во II в. н.э. На рельефе Антиноо изображен старательно обрезающим виноградную лозу, с которой свисают две грозди винограда. Сегодня барельеф хранится в Национальном Римском музее, Палаццо Массимо Алле Терме (Ларго ди Вилла Перетти 1 - Рим).

Состав и винификация

*(процентные доли, меняющиеся в зависимости от года урожая)

Бленд Вионье и Шардоне в пропорции 2/3 / 1/3*. По прибытию в кантину виноград подвергаю мягкому отжиму, за которым следует естественная фильтрация сусла при температуре 12–13°C, для того чтобы не обеднить структуру. Когда сусло достигает температуры 18°C, его разделяют по

разновидностям в “Tonneau” (бочки емкостью в 500л по большей части из акации).

Небольшая доля Шардоне разливается по баррикам из неподсушенного дуба. В бочке происходит как спиртовое, так и малолактическое брожение.

Во время этого периода (с середины сентября до конца марта) периодически проводится «батонаж» (циркуляция благородного осадка, оседающего на дне).

Затем следует период выдержки в бутылке 6-12 месяцев.

Органолептическая проба

Желтый цвет с золотистыми бликами; эlegantный и сложный запах с цветочным ароматом можжевельника и ромашки и нотами ореха. Лакомый на вкус, с отличным ароматом, длительным финалом с привкусом ванильных нот.

Варианты сочетаемости

С необычным блюдом “Грича”, пастой алл’Аматричана без соуса. (см. рецепт).

Ваши комментарии

ФАРО ДЕЛЛА ГУАРДИА

Бьянколелла ди Понца

Вино белое сухое

Лацио IGT



Историческая справка

данный сорт винограда происходит из региона Кампания. На сегодняшний день считается автохтоном региона Лацио. Данный сорт был завезен на территорию острова Понца из Искьи в середине 1700 годов, в период Неаполитанского Королевства, которое находилось под властью Бурбонов. Данный сорт винограда разрешено выращивать исключительно на островах Понца. Здесь на небольшой возвышенности находится «Фаро дела Гуардиа», маяк, построенный в 1886 году на скале на уровне 112 метров над уровнем моря. Маяк с оптическим сигналом белого цвета мог быть виден на расстоянии 24х морских миль на 225 градусов, в частности в южном направлении. Важно отметить, что по Юго-Западному направлению, примерно в 11 милях от Фаральоне, находится «Тирренская впадина», самая глубокая точка Тирренского моря.

Состав и винификация

*(процентные доли,
меняющиеся в зависимости
от года урожая)

100% Бьянколелла. Данный сорт винограда всегда присутствовал в Центральной Италии, в частности на островной части. Винификация происходит по традиционному «белому способу» с мягким отжимом и последующей спонтанной ферментацией при 20° C на автохтонных дрожжах. Выдержка на дрожжах примерно 7-8 месяцев.

Органолептическая проба

Цвет желтый с зеленоватым отливом. Насыщенный аромат персика и абрикоса с цветочными нотами белого боярышника. На вкус – минеральное, пряное, ярко отражает вулканическо- известняковый терруар, где прорастает виноград. Долгое послевкусие с фруктовыми и цитрусовыми нотками. Температура сервировки 12° C. Данное вино, благодаря своей солидной структуре, может выдерживаться в бутылках несколько лет.

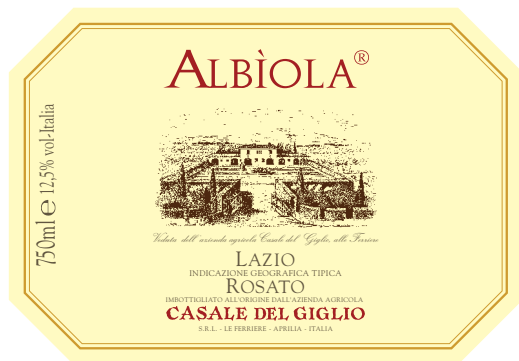
Варианты сочетаемости

“Лингуине ко Феллоне”, типичное первое блюдо на островах Понцы с крабом, который также называют на местном диалекте “о Fellone”.

Ваши комментарии

Альбиола

вино розовое сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Обязано своим именем городу племени рутулов или вольсков, находившемуся недалеко от Ардеи и упомянутому Плинием Старшим среди 53 городов, составлявших Древний Лацио. Альбиола представляет собой одно из древнейших поселений первобытного Лацио, возможно, входившее в Латинский союз, возникший в районе второй фазы цивилизации Лацио, примерно в IX в до н.э. На заре своего существования Альбиола была так же важна, как и Рим.

Состав и винификация

*(процентные доли, меняющиеся в зависимости от года урожая)

Альбиола – это розовое вино, производимое, главным образом, из Сиры (85%) и доли винограда Санджовезе (15%)*.

Его получают с помощью техники “saignée”, т.е. кровопускания, состоящей в дренировании из винификатора после фазы холодной мацерации на коже (8–10° C) части суслу,

которое ставят бродить отдельно. Ферментация происходит при приблизительной температуре 18°C и длится 8–10 дней в резервуарах из нержавеющей стали. В результате получается богатое розовое вино с ярко выраженным характером, с фруктовыми и цветочными ароматами, типичными для розовых вин, но со структурой близкой к красному вину.

Органолептическая проба

Решительное розовое вино с фиолетовыми оттенками; интенсивный букет с ароматами лесных ягод, преобладающими нотами малины и красных ягод.

На вкус очень плотное с длинным и фруктовым финалом.

Варианты сочетаемости

Идеально с супом из морепродуктов и свежих томатов или с ассорти из мясной нарезки.

Ваши комментарии

Мерло

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Родиной Мерло считается Бордо. В Агро Понтино Мерло впервые появился в 30-ые годы, благодаря семьям из региона Венето, которые мелиорировали болота Понтино, и в 1966 году Мерло, выращиваемый на данной территории, получил категорию DOC. Тем не менее, в прошлом Мерло не был оценен по достоинству. Экспериментальный проект *Казале дель Джильо*, законченном в 1985 году, сумел определить для данного типа винограда наиболее выигрышную комбинацию среди клонов и формы выращивания винограда для получения урожая высокого качества.

Состав и винификация

Мерло 100%, который был выражен, в зависимости от года урожая, с применением различных техник винификации, чтобы гарантировать высокое качество. Винификация может происходить

* *Délestage*
(vedi scheda Petit Verdot)

традиционным способом по «красному» типу с повторным сбором и «делестажем». Это делается для того, чтобы обогатить кислородом сусло на стадии брожения и получить более стабильный цвет и мягкие и бархатные танины. В качестве альтернативы применяется техника с погруженной «шапкой», в этом случае может происходить более длительная мацерация (15-20 дней), и как результат получаются структурные вина, которые могут храниться достаточно длительное время. Вино помещают в нержавеющие стальные цистерны, где происходит малолактическая ферментация. Далее вино выдерживается в дубовых бочках в течение 8-12 месяцев, а затем разливается по бутылкам, где выдерживается еще около 180 дней.

Органолептическая проба

Красный рубиновый цвет с ароматом красных фруктов и черешни с нотками трав, которые чувствуются при дегустации. Структурное и мягкое.

Варианты сочетаемости

Паста «Букатини алл'Аматричана»

Ваши комментарии

Чезанезе

IGT Лацио Россо



Историческая справка

Этот сорт происходит с территории, где проживали Вольски. Античный народ завоевал город Сантрикум в 488г. до н.э. и доминировал там более одного века до тех пор, пока римляне не основали там свою колонию в 385 г. до н.э. Чезанезе выращивается в зонах Аффиле и Пильо.

Состав и винификация

Виноград сорта Чезанезе обладает низкой урожайностью и созревает очень поздно, поэтому период сбора урожая может варьироваться, даже если в основном сбор приходится на конец октября, поскольку виноград прорастает на холмистой местности. Грозди Чезане очень небольшие и длинные. Ягоды имеют овальную форму. Поздние сорта урожая обычно позволяют создать вино, способное к длительной выдержке. Винификация проходит по

красному способу, со спонтанной ферментацией при 18-20° С в течение 20 дней с погруженной шапкой. Далее следует мацерация на кожуре в течение последующих 10-12 дней, чтобы получить благородные танины из спелых ягод и кожуры Чезанезе.

Органолептическая проба

Рубиново-красный цвет. Насыщенный аромат черешни, специй, белого перца, черного перца и фиалки. На вкус насыщенное, танинное, с кислоткой, которая обязательна для всех вин, способных к длительной выдержке.

Варианты сочетаемости

«Спеццатино ди Буфалетта из Агро Понтино»

Ингредиенты на 4 персоны:

1 кг мяса молодой буйволицы, порезанного на мелкие кусочки, 1 луковица, 1 бокал белого вина, 2 зубка чеснока, 300 мл. воды, 1 чайная ложка винного уксуса, Молотый острый перец, Соль, Оливковое масло Extravergine

Обжарить чеснок в оливковом масле, добавить мясо буйволицы, порезанное на мелкие кусочки, обжарить в собственном соку, добавить немного белого вина, острого перца, соли и воды. Готовить на медленном огне. Когда мясо будет готово, добавить кусочек чеснока и немного винного уксуса и накрыть крышкой. В качестве гарнира отлично подойдут обваренные и обжаренные брокколи.

Ваши комментарии

Шираз

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Шираз (или Сира) – это сорт винограда восточного происхождения, родом он из древней Персии. Утвердился этот сорт во Франции, главным образом в долине Роны, где, вместе с другими сортами винограда, Шираз участвует в производстве таких известных вин, как «Эрмитаж» и «Шато-дю-Пап». С начала прошлого века этот сорт винограда получил распространение в некоторых районах Австралии, как, например, долина реки Хантер, рядом с Сиднеем. Благодаря проекту *Казале дель Джильо* в 1985 г. Шираз впервые появился в провинции Латины.

Состав и винификация

Сира 100%, из винограда, достигшего оптимальной стадии созревания. Холодная мацерация в течение двух дней при температуре около 10° С, чтобы способствовать максимальному извлечению,

как типичных ароматов винограда, так и цвета. Винификация по «красному» способу, с периодическим дроблением винограда (2–3 в день) с тем, чтобы гарантировать большее содержание экстрактов и танинов. Бурное брожение продолжается 10–12 дней при температуре 26–28° С с рядом последующих «делестажей» особенно на первых фазах винификации. После осторожного розлива вина по бочкам и извлечения стекающих выжимок следует малолактическое брожение в стальных емкостях. Выдержка в барриках в течение 8–12 месяцев и 6 месяцев в бутылке.

Органолептическая проба

Рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками; интенсивный, стойкий запах, с фруктовыми нотами красной смородины, черники, мараски, кардамона и корицы. Мягкий и теплый вкус, с хорошей таниновой тканью и возвращением ароматных нот черного перца в финале.

Варианты сочетаемости

Туец на гриле.

Ваши комментарии

Пти Вердо

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Этот сорт винограда родом из Бордо, где его традиционно используют как второстепенный компонент в купаже из Мерло и Каберне-Совиньон.

Пти Вердо – это поздняя разновидность, нашедшая в Агро Понтино идеальные условия: обилие солнца, постоянный морской бриз и нагретые земли, которые позволяют винограду полностью созреть, давая возможность этому сорту превратиться в самостоятельное вино, что является настоящей редкостью на национальном уровне.

Состав и винификация

100% Пти Вердо, из очень зрелого винограда. Винификация по «красному» способу происходит частично с погруженной в сусло шапкой для извлечения самых сладких танинов, а частично с опусканием этой шапки, чтобы добиться хорошего извлечения цвета. Ферментация с погруженной шапкой длится 15

дней при температуре, колеблющейся между 26–28°C. Во время первых фаз мацерации осуществляют «делестаж»*, чтобы смягчить танины и добиться стабильного цвета. После разлива вина начинается малолактическая ферментация, проводимая частично в емкостях из нержавеющей стали, а частично в деревянных бочках. Выдержка в барриках в течение 8–12 месяцев и 6 месяцев в бутылке.

Органолептическая проба

Рубинового цвета с фиолетовым оттенком; интенсивные и стойкие ароматы красных ягод, черешни и таких растений, как мирт и можжевельник. Приятная округлость во рту за счет мягких и бархатистых танинов с элегантной структурой. Финал с нотами белого перца и специями.

Варианты сочетаемости

Отбивная из молочного барашка в духовке.

*Делестаж:

Техника винификации по «красному способу», которая предполагает частичный разлив сусла во время брожения. Состоит в переливе в другой резервуар части бродящего сусла с последующим обратным водворением сусла сверху в изначальный винификатор с целью обогатить кислородом бродящее вино и рассеять выжимки в однородной манере по резервуару, способствуя таким образом лучшей передаче антоцианов (цвета) и полифенолов (танинов) от кожуры к суслу.

Ваши комментарии

Темпранийо

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Темпранийо является по происхождению испанским сортом, который выращивался в Рибера дель Дуэро в Ройе. Данный сорт очень хорошо адаптировался к средиземноморскому климату и к влажной и глубокой почве, как в «Казале дель Джильо», в зоне, которую именуют «Валле» (в античности – «Ризерва Боттаччи»), где имеются идеальные условия для выращивания Темпранийо, которые позволяют достичь полного созревания ягод и идеального баланса структуры и фруктового аромата.

Состав и винификация

100% Темпранильо. Сделано из отборных созревших ягод, некоторые из которых уже стали изюмом на лозе. Винификация начинается с холодной мацерации в течение двух дней при температуре 10° C., чтобы в максимальной степени извлечь аромат из кожуры винограда. Спонтанная и очень медленная ферментация от 16 ° C. до 24° C. длительностью в 15-18 дней, с погруженной

* Délestage
(vedi scheda Petit Verdot)

шапкой и периодическим делистажем для насыщения дрожжей кислородом. Следующая стадия мацерации происходит на коже, уже после ферментации, в течение 12-15 дней, чтобы получить наибольшее количество танинов, учитывая, что данный сорт обладает очень сладкими танинами. Выдержка в бочках из черешни лишь для небольшой части вина, от 15 до 20% от общего объема, в зависимости от урожая. Остальная часть вина выдерживается в емкостях из нержавеющей стали.

Органолептическая проба

Насыщенный красный цвет. Вино обладает ароматом малины, черной смородины и других лесных ягод в сочетании со сладкими нотами мараскиновой вишни. Вкус богатый, с большой концентрацией ноток специй и сладкими танинами. Долгое и насыщенное послевкусие. Подходит для долгой выдержки в бутылке.

Варианты сочетаемости

“Тиелла ди Польпо”, типичное блюдо нашей Территории из Гаэты (Латина). Согласно традиции, данное блюдо из теста фаршируется «земными» либо «морскими» дарами. Его готовили как крестьяне, так и рыбаки, и было очень удобно, что блюдо могло храниться в течение нескольких дней. Говорят, что в 1700х годах Бурбоны из Королевского дома Двух Сицилий очень ценили это блюдо.

Ваши комментарии

Каберне Совиньон

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Каберне Совиньон считается виноградом из Бордо, который выращивается преимущественно в районе Медок. Это один из самых известных сортов винограда в мире, благодаря своим свойствам, которые позволяют получать вино высокого качества и способное к долгой выдержке. Его часто используют в купажах с Каберне Фран и Мерло. В Италии есть много версий, как 100% Каберне Совиньон, так и в купажах с другими красными сортами винограда. Данный сорт винограда может прорасти при различных климатических условиях, сохраняя, как свои собственные характеристики, так и приобретая новые качества, в зависимости от территории происхождения.

Состав и винификация

Произведено из самых спелых ягод Каберне Совиньон. Винификация по «красному» способу с дроблением во время фазы

мацерации с целью получить цвет вместе с полифенолами. После бурной ферментации, новое вино в течение еще нескольких дней хранится вместе с кожурой от винограда, чтобы получить более тонкие танины, благодаря присутствию алкоголя. Далее следует розлив в бочки, за которым следует малолактическая ферментация вина в стальных цистернах. Достигнув естественного биологического баланса, вино выдерживается в дубовых бочках в течение 18-20 месяцев, а далее - в бутылках в течение 8-12 месяцев.

Органолептическая проба

Насыщенный рубиновый цвет, ароматы малины, черной черешни, черной смородины с бальзамическими нотками можжевельника и мускуса. Вкус элегантный, мягкий, богатый и сложный.

Варианты сочетаемости

Сыр Пекорино Романо средней степени выдержки, не соленый.

Ваши комментарии

Мадресельва

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

В отличие от других типов Мерло, уже представленных в Агро Понтино, Каберне Совиньон и Пти Вердо представляют собой первые значительные успехи экспериментального выращивания сортов винограда, начатого в 1985 году. «Мадресельва» берет свое название от одноименного растения, которое впитывает в себя ароматы леса и климатические особенности Понтино.

Состав и винификация

Купаж из сортов Мерло, Каберне Совиньон и Пти Вердо в равных долях. Для производства «Мадресельвы» отбираются спелые ягоды, но в различное время. Мерло поспекает к середине сентября, в то время, как Каберне Совиньон и Пти Вердо созревают позднее. Винификация по «красному» способу для всех сортов винограда, которая происходит для каждого

по-разному. После окончания ферментации, вина разливаются по дубовым бочкам, где выдерживаются 18-20 месяцев, в течение которых происходят необходимые переливания. Далее вино смешивается согласно указанным пропорциям и выдерживается в бутылках в течение 8-12 месяцев.

Органолептическая проба

Яркий рубиново-красный цвет плотной концентрации. Буquet ароматов сочетает в себе ноты вишневого варенья и бальзамика. Очень сбалансированное, стойкое с бархатными танинами. Обретает фруктовые и бальзамические оттенки.

Варианты сочетаемости

С традиционным романским блюдом «кода алла Ваччинара»

Ваши комментарии

Матер Матута

вино красное сухое
Лацио IGT



Историческая справка

Название «Матер Матута» происходит от древнего италийского божества, богини зари, защитницы зарождающейся жизни и плодородия. Культ этого божества был достаточно распространен в Центральной Италии, ему был посвящен знаменитый храм в древнем городе Сатрико неподалеку от Ле Ферриере (провинция Латины).

Состав и винификация

*(процентные доли, меняющиеся в зависимости от года урожая)

Сира (85%) и Пти Вердо (15%)*. Виноград обоих сортов собирают на отличной стадии зрелости, иногда Сира характеризуется легким увяданием. Винификация каждого сорта проводится по различным техникам. Сира бродит с неотобранными дрожжами в соответствии с техникой погруженной «шапки» в течение 18–20 дней, с периодическим “делестажем” особенно на начальных фазах. Таким образом, Сира придает «Матер Матуте» сложность и характер, дает вину сладкие танины и интенсивные ароматы мараски и

Органолептическая проба

специй. Винификация Пти Вердо происходит посредством опускания шапки специальными аппаратами, что позволяет максимальное извлечение танинов и полифенолов. Так получается очень объемный и структурный Пти Вердо, подходящий для длительной выдержки. После аккуратного разлива, при котором выжимки отделяются только при помощи гравитации, вино разливают отдельно по новым баррикам на 22–24 месяца. Затем следует дальнейшая выдержка в течение 10–12 месяцев в бутылке.

Насыщенный темно-рубиновый цвет; оригинальный запах темного кофе в зернах, цветочный аромат фиалки, фруктовые ноты зрелой мараски. В конце чувствуется сильная ароматность кориандра, мускатного ореха и корицы. Дает объемное ощущение во рту, которое обволакивает и соблазняет благодаря совершенной таниновой ткани, с заметным ощущением свежести, с мощным и долгим финалом.

Варианты сочетаемости

Сыр «Провола» из 100% молока буйволицы, выдержанный на ферме 4–5 месяцев в собственных выжимках Сиры.

Ваши комментарии



Афродизиум

ПОЗДНИЙ
СБОР УРОЖАЯ

Историческая справка

Вино получило свое название «Афродизиум» от одного древнего поселения региона Лацио, нынешнего Агро Понтино, в провинции Латины, где был построен храм, посвященный морской Афродите, покровительнице мореплавателей.

Состав и винификация

*(процентные доли,
меняющиеся в зависимости
от года урожая)

Бленд из Пти Мансан, Вионье, Греко и Фиано. Поздний сбор урожая, который случается в различное время для каждого из сортов винограда. Пти Мансан собирают в конце октября, чтобы ягоды были достаточно сухими и пропитались морским бризом. Концентрация сахара в винограде

достигает в среднем 30-32°, что равно примерно 18% алкоголя в перспективе. Виноград собирается в ящики объемом 10кг и целиком отправляются под пресс, чтобы получить в итоге деликатное сусло, виноград в котором будет составлять примерно 30%. Ферментация происходит в стальных цистернах при температуре около 18° С.

Органолептическая проба

Вино золотисто-желтого цвета. Обладает свежим цветочным ароматом (цветы персика и апельсина) с нотками кожуры винограда, персика в сиропе, цитрусовых и дыни. На вкус – нектар, свежий и экспрессивный. Сладкое вино с долгим финалом и минеральными нотами.

Варианты сочетаемости

С десертами. Например, с «кростатой» (итальянским песочным пирогом) с начинкой из апельсинового или абрикосового джема.

Ваши комментарии

ГРАППА ИЗ
Шираза



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.

Дистилляция

Дистиллерия
Пильдзер ди Фавер
(Тренто)

Дистилляция

Граппа, полученная из свежих тщательно отобранных ягод винограда сорта Сира. Классическая периодическая дистилляция на пару. Чувствуются ароматы лесных ягод и специй. Обладает теплым вкусом, сильным характером.

Ваши комментарии

ГРАППА ИЗ
Пти Мансан



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 FLORALI
TIPICHE DEL VITIGNO
ED AL PALATO GUSTO
FRUTTATO AGRUMATO
ED AVVOLGENTE.

Дистилляция

Дистиллерия
Пильдзер ди Фавер
(Тренто)

Дистилляция

Изготовлена из свежих и тщательно отобранных выжимок нашего Пти Мансана. Дистилляция происходит по классическому способу. Отличается насыщенным ароматом и обладает особым минеральным и пикантным вкусом.

Ваши комментарии

ГРАППА ИЗ *Пти Вердо*



Дистилляция

Дистиллерия
Пильдзер ди Фавер
(Тренто)

Дистилляция

Данная выдержанная граппа производится из винограда сорта Пти Вердо. Дистилляция происходит по классическому способу. Дерево позволяет лучше раскрыться аромату специй, который со временем приобретает новые качества: становится более терпким. Первичный аромат свежести и пряностей смешивается с нотками ванили, которые появляются благодаря выдержки в барриках. Обладает янтарным цветом, который характерен для выдержанной в течение нескольких лет в бочках граппе.

Ваши комментарии

Оливковое масло Экстра верджине



Описание

В наших оливковых рощах из оливок сорта Сант'Агостино, Итрана и Франтойо изготавливается оливковое масло «Казале дель Джильо». Аромат масла характеризуется своей сложностью и средней степенью насыщенности. В нем преобладают ноты трав, зеленого миндаля в сочетании с нотами чертополоха и томата, которые можно уловить также на вкус вместе с тонами бальзамика и ароматных трав в гармонии с горькими и пикантными нотками.

Ваши комментарии

НЕ ТОЛЬКО ВИНО

АРХЕОЛОГИЯ

Помимо виноделия, Казале дель Джильо участвует в археологическом проекте Сатрикума с Дирекцией по Археологическим находкам Южной Этрурии, профессором Альфонсина Руссо, с Университетом Амстердама под руководством Марийке Гнаде, а также с коммунами Латины, Априлии и Неттуно. Ответственный за археологическую зону Сатрикум- Франческо ди Марио. В результате раскопок была найдена «Виа Сакра» (Святая улица), которая вела к Храму божества Матер Матуты, а также керамический бокал для вина V века до н.э.

ИСТОРИЯ РАСКОПОК

Раскопки Сатрикума начались в 1896 году, когда француз Гектор Грайот сумел отыскать на холме Ле Феррьерере остатки храма, посвященного божеству Матер Матуте. До 1898 года велись тщательные раскопки под руководством итальянских археологов. Были найдены многочисленные предметы, которые были переданы в Музей Вилла Джулия в г.Рим. Раскопки были приостановлены до 1907-1910 гг. Приблизительно в 1975 году Комитет Археологии региона Лацио поручает Голландскому Институту г. Рима вести археологические раскопки Сатрикума, и начиная с этого момента голландские археологи смогли добиться значительных результатов, таких как открытие Лапис Сатриканус, доски из камня с надписью на архаичном латинском языке, которая датируется 525-500 гг. до н.э. С 1990 года раскопки проводятся Университетом Амстердама под руководством Марижке Гнаде.

ХРАМ МАТЕР МАТУТЫ

Первые следы культурной деятельности в акрополе Сатрикума восходят к VIII и VII векам до н.э., свидетельством чего является первый «дом» культа, на месте которого в 640-625 гг. до н.э. было создано построение из камня, так называемый «Нулевой храм», который, в свою очередь, в 540 г. до н.э. был заменен на огромный храм «Темпио I». Позднее на месте разрушенного «Темпио I» в период с 500 по 480 гг. до н.э. был построен храм еще больших размеров, и он был назван «Темпио II».

ПОСЕЛЕНИЯ В САТРИКУМ

Первые поселения в Сатрикуме относятся к IX веку до н.э., когда поселенцы обитали в хижинах на холме будущего акрополя. Двадцать четыре хижины были найдены в результате археологических раскопок в XVIII веке н.э. В период с 1977 и позднее были найдены еще 15. В VII веке до н.э. меняется техника строительства, и начинают возводить построения из камня. В течение VI века до н.э. хижины полностью заменяются домами с фундаментом из камня и стенами из глиняного кирпича, высушенного на солнце. В акрополе Сатрикума было найдено много построений с каменным фундаментом, которые в свое время окружали будущие храмы. Считается, что, скорее всего, данные построение были частью храма и являлись местом проживания жрецов или гостей.

АРХАИЧЕСКИЙ НЕКРОПОЛЬ НА СЕВЕРО-ЗАПАДЕ

Происторический некрополь Сатрикума располагался на западе и северо-западе акрополя. Эта часть была частично открыта в период итальянской кампании по проведению раскопок в начале XIX века. Было найдено несколько десятков могил, которые на сегодняшний день считаются одними из самых важных в Латиум Ветус. Эти могилы представляли лишь малую часть некрополя, который на сегодняшний день считается потерянным. В результате раскопок было найдено множество керамических сосудов и предметов домашнего обихода, находящихся в могилах. В конце VIII до н.э. некрополь был заброшен в результате изменения похоронных обычаев латинян.

НЕКРОПОЛЬ НА ЮГО-ЗАПАДЕ (ВОЛСКА)

В 1981 году исследования, проведенные в юго-западной части города подтвердили наличие второго некрополя, который относится к V-IV вв. до н.э., и который содержит, как минимум, 200 могил в земле. Некрополь относится к Волски, которые завоевали Сатрикум в 488 г. до н.э. и, предположительно, оставались до того момента, как римляне создали здесь свою колонию в 385 г. до н.э. В могилах можно найти многочисленные вещественные доказательства этого. Особые чаши «корреди» заменили обычные вазы, которые ранее использовались для приема пищи или питья, были найдены личные предметы быта и оружие; особо важной считается находка небольшого свинцового топора с надписью.

«Ла Грича»



Ингредиенты 500 гр. пасты «Мецце Манике Ригате»
 (порция на 4 персоны): 500 гр. Амагричанской очищенной ветчины
 (в неочищенном виде это будет примерно 700-800 гр.), которую также называют «Гуанчале»
 100 гр. сыра Пекорино Романо
 Крупная соль
 Перец (пол чайной ложки)

С 700 года пастухи из Агро Романо и Агро Понтино летом выводили свои стада к горам Лаги, которые окружали котловину Амагричана. Пастухи в основном готовили себе блюдо «Грича», которую многие считают настоящей «Пастой Амагричана» (без томатного соуса).

Способ приготовления:

Рецепт остался неизменным и в наши дни.

Нужно хорошо почистить ветчину «Гуанчале», удалив всю свиную кожицу и порезав на мелкие кусочки (приблизительно 3x1 см), также рекомендуется вытащить из ветчины перец.

Затем выкладываем «Гуанчале» на большую сковороду (предпочтительно из железа) и обжариваем без масла, на медленном огне примерно 20 минут, постоянно переворачивая, до тех пор, пока ветчина не подрумянится. Затем выложить ветчину на впитывающую бумагу, чтобы с нее стек жир. Приготовить пасту «Мецце Манике». (Опустить в кипящую подсоленную воду и приготовить согласно времени, обозначенному на упаковке).

Далее выложить приготовленную «аль денте» пасту на сковороду от Гуанчале, также выложить туда саму ветчину, добавить тертый сыр «Пекорино Романо» и молотый черный перец по вкусу.

CASALE DEL GIGLIO®
 AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

www.casaledelgiglio.it
 info@casaledelgiglio.it

КАК ДОБРАТЬСЯ ДО НАС

СПУТНИКОВЫЕ КООРДИНАТЫ
 +41° 30' 44.10"
 +12° 44' 43.65"



КАНТИНА:
 ЛЕ ФЕРРИЕРЕ (ЛАТИНА)
 СТРАДА ЧИСТЕРНА-НЕТТУНО, 13-ЫЙ КМ
 TEL. +39.06.92.90.25.30
 FAX +39.06.92.90.02.12

ОТКРЫТО ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ:
 С понедельника по пятницу
 08.30 - 12.00 / 13.00 - 17.30
 Суббота: 10.00 - 18.00
 Воскресение выходной



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

