Aphrodisium di Casale del Giglio

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Novembre 2022



Nei vigneti di Casale del Giglio le uve che compongono questo nettare denominato Aphrodisium sono fatte appassire naturalmente sulle viti, differenziandole per maturazione grazie anche ai naturali sbalzi termici e le piacevoli brezze di fine autunno.
Dedicato ad una Dea protettrice dei naviganti, questo prodotto rappresenta appieno il connubio tra mineralità marina e la sapienza enologica nella coltivazione di varietà che da sempre compongono l'ampio areale vitivinicolo di questa splendida realtà laziale che non finisce mai di stupirci per intraprendenza e innovazione.
Dal colore paglierino carico, luminoso, con toni oro antico, il profumo di Aphrodisium è intenso, ricco di sensazioni tropicali – ananas fresca in particolare – e frutta fresca di stagione. Importanti le note leggere e delicate di erbe

aromatiche appassite tipiche della macchia mediterranea, che rendono questa vendemmia tardiva ampia, aromatica, fine e persistente. Al gusto colpisce subito la cremosità delle sensazioni morbide, che evocano il sapore di pesche e albicocche sciroppate, con quella corretta acidità che non stanca al palato. L'insieme gustativo è reso vivace e fragrante dalla sapidità, che assicura a questo vino eleganza e un grande equilibrio. Il connubio con la pasticceria fresca è d'obbligo, ma dal nostro punto di vista è stato un formaggio erborinato ad esaltarne appieno le caratteristiche che hanno reso la degustazione una vera sinfonia di piacevolezza.

Company Profile

Produzioni di alto livello, caratterizzate dal giusto rapporto qualità-prezzo, in territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale viticolo di qualità: è questo l'obiettivo di Casale del Giglio. Così, l'azienda fondata nel 1967 da Dino Santarelli, insieme al figlio Antonio, affascinato dall'Agro Pontino e più precisamente nella località Le Ferriere in provincia di Latina, ha sviluppato negli anni con l'aiuto essenziale dell'Enologo Paolo Tiefenthaler, un intenso programma di ricerca e sperimentazione su 180 ettari di vigneto. Questo progetto ambiva, attraverso pratiche agronomiche ed enologiche più mirate ed efficaci, a selezionare cultivar caratterizzate da un alto grado di interazione qualitativa con il territorio. Un'attenzione particolare è stata anche posta alla valorizzazione di vitigni autoctoni, un tempo desueti, come la Biancolella di Ponza, il Bellone di Anzio, il Cesanese di Olevano Romano e il Pecorino di Accumoli. Casale del Giglio offre una gamma di venticinque etichette – dieci bianchi, un rosato, nove rossi, un passito, tre grappe e un olio extra vergine.

Casale del Giglio

Strada Cisterna Nettuno KM13

Le Ferriere, LT 04100 IT

www.casaledelgiglio.it
+39 06 9290 2530
info@casaledelgiglio.it