

Satrico di Casale del Giglio

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Maggio 2023



Da molti anni, questa bellissima azienda laziale ha investito in maniera importante sulla strutturazione e soprattutto sulla credibilità vitivinicola del suo territorio. Casale del Giglio ha unito passione, lungimiranza, tecnica e grande attenzione ai particolari per rendere vincente l'ampia proposta di prodotti (ad oggi 23, comprese tre grappe ed un olio EVO).

Oggi abbiamo degustato il Lazio IGT bianco "Satrico", blend ottimamente bilanciato di Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano, un vino che prende il nome dall'antica città romana di Satricum la quale, per posizione geografica, era una "confluenza di culture diverse" e questo aspetto lo abbiamo ritrovato appieno nel vino degustato.

Colore di un giallo quasi brillante, olfatto fresco, con ampiezza di frutta estiva e fiori di costa marina e spezie gentili; è importante quanto la mineralità di Satrico 2022 si

avverte nobile già al naso.

In bocca è rotondo, pieno e coinvolgente, rispecchia la parte olfattiva lasciando un retrogusto dalla “punteggiatura” agrumata.

Ottimo con pesci o molluschi al vapore o con una pasta alle cime di rapa e triglie, il Satrico 2022 è quindi una chiara testimonianza della potenzialità del territorio laziale. Complimenti!

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

