

CASALE DEL GIGLIO®



Velata dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Farnie



BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
ESERCIZIO 2024

CONTENUTI



03

INTRODUZIONE

04

LO STANDARD
EQUALITAS

05

UN PO'
DI NUMERI

06

LE NOSTRE
RADICI

09

I NOSTRI
PRODOTTI



18

RICONOSCIMENTI
OTTENUTI

21

SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE

28

SOSTENIBILITÀ
ECONOMICA

33

SOSTENIBILITÀ
ETICO-SOCIALE

38

RESPONSABILITÀ
VERSO L'ESTERNO

55

SGUARDO
AL FUTURO

INTRODUZIONE



Casale del Giglio è un sogno di Famiglia, che si è realizzato perché abbiamo avuto il coraggio di sperimentare, la tenacia di perseverare e la costanza nel seguire un percorso viticolo ed enologico coerente e giusto per noi, per i nostri Collaboratori e per il nostro Territorio.

Abbiamo deciso di intraprendere la Certificazione Equalitas perché rispecchia appieno i valori in cui crediamo e che da sempre accompagnano tutte le nostre scelte aziendali, basate su principi di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Abbiamo così redatto questo documento teso a rendicontare i risultati finora raggiunti, che ci auguriamo riescano a trasmettervi tutto il nostro impegno e la nostra passione.

ANTONIO SANTARELLI

AMMINISTRATORE UNICO



LO STANDARD EQUALITAS

Il Progetto Equalitas ed il relativo Standard, che ricomprende i tre “pilastri” della sostenibilità ambientale, economico ed etico/sociale, si rivolgono all’intera filiera del vino. La nostra Azienda ha scelto lo Standard Equalitas per la propria organizzazione e qui raccontiamo, nel modo più chiaro possibile, il nostro percorso di certificazione.



Lo Standard Equalitas è stato inoltre elaborato in coerenza con i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall’Assemblea Generale dell’ONU il 25 settembre 2015. Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l’ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani. Agli obiettivi sono associati 169 target, o traguardi, in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale da raggiungere entro il 2030.



Aderendo allo standard Equalitas, abbiamo l’ambizione di attribuire a ciascuna nostra buona pratica, un obiettivo dell’Agenda 2030.



UN PO' DI NUMERI

110

ANNI
DI ESPERIENZA
NEL VINO

180

ETTARI
VITATI

23

PRODOTTI
IN PORTAFOGLIO

57

COLLABORATORI
AZIENDALI

32

MERCATI
DI VENDITA



LE NOSTRE RADICI

Il 5 marzo 1914, in Amatrice, con Atto Notaio Giovanni di L'Aquila, Emidio, Isidoro ed Antonio Santarelli costituiscono la "Ditta Berardino Santarelli & Figli" che porta il nome del Fondatore Berardino, Mercante di Vino.

Negli anni successivi, i suoi tre figli si trasferiscono a Roma, aprendo il primo "Vini e Olii" in Piazza Capranica 99, nel cuore della città.

Con il passare degli anni la Ditta si sviluppa, aprendo in diverse zone della città altri 11 "Negozi di Vendita".

Dino Santarelli, figlio di Emidio, nel 1955 fonda a Roma la "Santarelli Spa", dedicandosi all'imbottigliamento dei Vini tipici del Lazio, esportati anche all'estero.

Nel 1967 poi, il Dottor Dino, affascinato dall'Agro Pontino, mentre i Vini e Olii venivano ceduti (ad eccezione di uno ancora oggi esistente e trasformato nel "Bistrot Collegio"), creò "Casale del Giglio" a Le Ferriere, in provincia di Latina, circa 50km a sud di Roma.

Questo territorio rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per il figlio Antonio, Casale del Giglio era la tenuta di famiglia dove da bambino trascorreva i fine settimana e tentava poi le prime corse in motorino. Ma, quando a venticinque anni inizia a collaborare in azienda con il padre Dino, avverte come il territorio dell'Agro Pontino rappresenti un'area vergine su cui poter tentare tutto il Nuovo possibile.

L'assenza di passato enologico diviene così lo stimolo determinante verso il massimo grado di libertà innovativa. Chiama accanto a sé ampelografi e ricercatori universitari e nel 1985, con il padre Dino, dà vita a un progetto che pone a dimora sui terreni aziendali 57 diversi vitigni sperimentali. Un'avventura complessa e rischiosa, mai tentata con questa scientificità, di cui diviene interprete assoluto l'enologo dell'azienda Paolo Tiefenthaler.

Questo progetto ambiva, attraverso pratiche agronomiche ed enologiche mirate ed efficaci, a selezionare varietà caratterizzate da un alto grado di interazione qualitativa con il microclima dell'Agro Pontino. L'attività di ricerca & sperimentazione è stata poi estesa a territori limitrofi ed ha permesso la riscoperta e la valorizzazione di particolari vitigni autoctoni del Lazio, come la Biancolella di Ponza, il Bellone di Anzio, il Cesanese di Affile e di Olevano Romano, nonché il Pecorino di Amatrice ed Accumoli.





I NOSTRI PRODOTTI



Casale del Giglio è in grado di offrire oggi una gamma di 23 prodotti tra bianchi, rosato e rossi, una vendemmia tardiva, tre grappe e una piccola produzione di olio extra vergine d'oliva. Attraverso la conoscenza dei nostri prodotti e la trasparenza delle nostre metodiche di lavoro, fidelizziamo i Clienti migliorando in modo continuativo i nostri prodotti.



Satrico
Shiraz



SARANNO FAMOSI

Satrico e Shiraz sono
i vini di Casale del Giglio
più noti e apprezzati.
Un bianco ed un rosso
che accompagnano i momenti
quotidiani di piacere.

ARIA DI *Primavera*

Sauvignon, Viognier e Petit Manseng:
tre bianchi aromatici di carattere,
che portano nel calice tutti i profumi
della bella stagione.





DUE FACCE
DELLA STESSA
Medaglia

Uno Chardonnay fresco e accattivante trova nell'Antinoo - dal nome del giovane greco vissuto nel II secolo d.C. - la sua evoluzione.

Il blend di Viognier e Chardonnay, dopo un passaggio in legno, esprime così maggiore complessità ed un'ottima mineralità.

*V*IL FIGLIO DELLA
*it*coltura eroica
DELL'ISOLA DI PONZA

Biancolella, un vitigno di origine ischitana introdotto a Ponza nel Settecento e oggi grande esempio di viticoltura eroica. La vendemmia è interamente manuale e le particolari condizioni del territorio rendono accessibili i vigneti impiantati su terrazzamenti solo attraverso strade rurali. Da queste uve è nato il nostro Faro della Guardia, dedicato al Faro costruito nel 1886 che si erge maestoso sul lato meridionale dell'isola.





ANTHIUM
Bellone
dal mare



MATIDIA
Cesane
dalla montagna



AUTOCTONI LAZIALI

Dalla costa di Anzio alle colline di Olevano Romano, Anthium e Matidia sono i due vini da vitigni autoctoni della nostra Regione, frutto di una perfetta simbiosi fra uve, suolo, clima e tradizione.

UN *Rosè* NON
CONVENZIONALE

Un vino che unisce la freschezza del bianco e la struttura del rosso. Di colore vivace, disinteressato dalle tendenze, racconta in un sorso il suo territorio di provenienza.



ROSSI *Varietali*



Merlot in purezza, fruttato all'assaggio, accompagna i pasti quotidiani.

Petit Verdot in purezza, di grande eleganza, vellutato e speziato.

Tempranillo 100%, ricco e fruttato, caratterizzato da tannini dolci grazie al leggero appassimento in pianta delle uve.

GRANDI *Riserve*

Un Cabernet Sauvignon in purezza e uno in blend con Merlot e Petit Verdot.

Due vini dal grande carattere, pura espressione del terroir di provenienza.



VINI

Iconici

Bellone in purezza, Radix rappresenta l'evoluzione del nostro Anthium dopo un passaggio in anfora. La vera dimostrazione che anche un vino bianco può essere destinato a grande longevità.



Dal nome dell'antica divinità italica, dea dell'aurora, costituisce, insieme al Radix, la punta di diamante della produzione di Casale del Giglio. Un rosso intenso e avvolgente, che seduce al primo sorso.

UN NETTARE

Dorato



Dal nome di un villaggio appartenente alle antichissime comunità laziali dell'attuale Agro Pontino, dove sorgeva un tempio dedicato ad "Afrodite Marina", protettrice dei naviganti, Aphrodisium è un blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano che si presenta di colore giallo oro, con profumi mielati. In bocca è un nettare, ma non manca di freschezza e nobiltà espressiva.

LE SPECIALITÀ



Grappe

Tre diverse Grappe
ottenute da vinacce
fresche dell'Azienda,
ideali per accompagnare
il dopo pasto e i
momenti di meditazione

OLIO EXTRA VERGINE

DI *Oliva*

Nei nostri uliveti, da
varietà Sant'Agostino,
Itrana e Frantoio
nasce questo Extra Vergine,
che si caratterizza
per la sua complessità
e il fruttato medio



MADRESELVA®
2018



vin da uva coltivata nei vigneti del Giglio
LAZIO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE TIPICA (D.O.T.)
ROSSO
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DALLA SOCIETÀ AGRICOLA
CASALE DEL GIGLIO
CANTINE - ORIGINE ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

14,5% vol.

ANTIDIA®





RICONOSCIMENTI OTTENUTI

Siamo felici di poter affermare che il nostro impegno in una produzione di qualità, che rispecchia i canoni di sostenibilità, è riconosciuto a livello internazionale dalle più importanti Guide di settore e dai massimi esperti giudici dei concorsi vinicoli di tutto il mondo.



Tutti i Riconoscimenti ottenuti nel corso dell'anno sono consultabili sul nostro sito web al seguente indirizzo: <https://www.casaledelgiglio.it/riconoscimenti/>

SALE DEL GIGL



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Obiettivi ONU 2030



Vogliamo offrire a tutti i nostri Clienti dei vini che siano espressione del territorio di appartenenza e delle sue tradizioni enoiche, frutto di ricerca e sperimentazione, coltivando le vigne nel massimo rispetto della natura, adottando pratiche agronomiche sostenibili ed ecologiche e operando con il rigore necessario nel rispetto delle norme vigenti.



Con l'obiettivo di valorizzare la nostra produzione agricola in ottica sostenibile, abbiamo scelto di certificare i vigneti della nostra Tenuta in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).

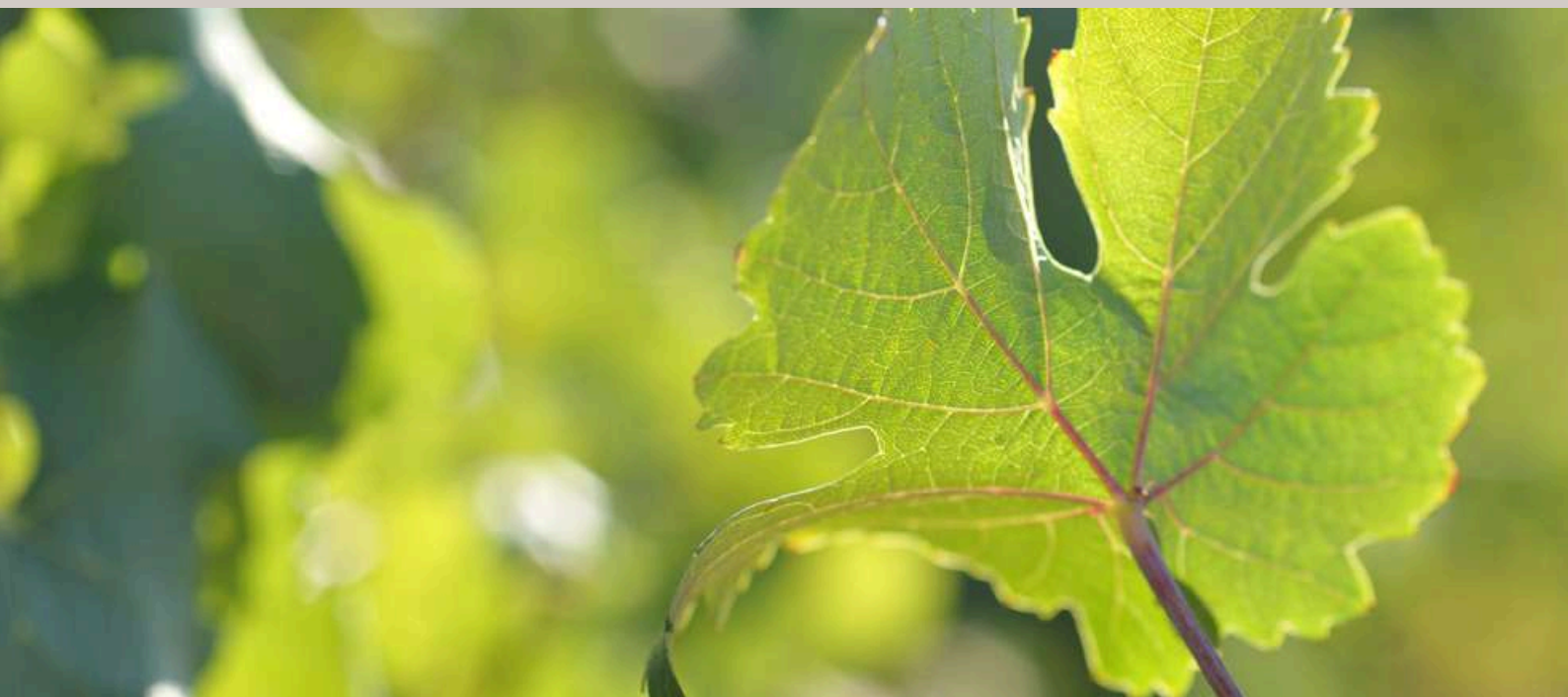


SUOLO, FERTILITÀ E IRRIGAZIONE

Da qualche anno, come buona prassi agricola, il diserbo chimico è eseguito solo in caso di estrema necessità. L'azienda esegue lo sfalcio dell'interfila e lavorazioni meccaniche nel sottofila con lame e spaghi; adotta inerbimento naturale, utile a mantenere l'umidità del terreno, ridurre l'effetto dell'evapotraspirazione e favorire gli insetti utili del terreno. Per migliorare la fertilità del suolo si adottano semine specifiche e ove possibile si applica a rotazione la tecnica del sovescio.

Annualmente viene predisposto un piano di concimazione, che viene gestita secondo il metodo di lotta integrata seguendo il disciplinare regionale. L'acqua, in quanto risorsa sempre più preziosa e limitata, viene usata in maniera razionale, attraverso un impianto di irrigazione a goccia e l'utilizzo di sonde che, misurando la conducibilità elettrica del suolo, permettono di stabilire la capacità idrica di campo del momento.





PIANTA E GESTIONE DELLA DIFESA

Interveniamo sulla pianta in base all'andamento climatico stagionale e all'obiettivo di resa ed enologico. Eseguiamo i trattamenti con la valutazione dei DSS, dei bollettini fitosanitari regionali, dei monitoraggi di vigneto e delle previsioni meteorologiche. La scelta dei prodotti fitosanitari è decisa in base allo stato di sviluppo vegetativo della pianta, alle condizioni climatiche secondo il metodo di lotta integrata volontaria SQNPI nel rispetto del disciplinare regionale.

Adottiamo la pratica della confusione sessuale per i lepidotteri tignola e tignoletta. Quando possibile, sono privilegiati interventi con microrganismi o derivati di questi. In azienda è presente una piazzola di lavaggio per le attrezzature per la difesa, le acque vengono raccolte in apposita vasca antistante al depuratore e smaltite da apposita ditta autorizzata. I volumi di irrorazione sono modulati in base allo sviluppo vegetativo e sono adottati atomizzatori a recupero.

A fine stagione il responsabile agronomico verifica le tecniche di difesa adottate al fine di individuare eventuali modalità operative che permettano di ridurre i quantitativi di prodotti fitosanitari utilizzati, ridurre le eventuali criticità, migliorare lo stato vegeto produttivo delle piante in una sempre maggiore ottica di sostenibilità.

VENDEMMIA

Tutte le lavorazioni in vigneto sono registrate sul registro delle operazioni colturali. Le analisi sono eseguite seguendo un calendario di campionamento e vengono raccolte in apposito quaderno cartaceo per il confronto intra-stagionale e tra le annate.

I vigneti sono tutti collocati nei pressi della cantina di conferimento ed è sempre rispettato abbondantemente il tempo di conferimento (entro le 6 ore).

Il responsabile agronomico e il responsabile enologico effettuano la degustazione delle uve secondo un protocollo per valutare la maturità.



BIODIVERSITÀ

I vigneti aziendali sono inerbiti in modo continuativo con erbe spontanee e ogni anno si valuta la possibilità di adottare la pratica del sovescio.

In azienda sono presenti aree ecologiche e di rispetto quali: un laghetto con una piccola area boschiva, siepi e capezzagne inerbi e prati stabili.

I vigneti aziendali sono coltivati utilizzando cloni diversi in base all'obiettivo qualitativo ed enologico.

L'azienda si impegna a proteggere e tutelare l'insediamento di insetti pronubi e favorire l'impollinazione entomofila, garantendo la presenza di colture idonee ad ospitare insetti impollinatori.

Almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione, l'azienda misura il proprio livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo.

L'azienda è pienamente consapevole del paesaggio in cui è inserita come si può vedere dalla mappa aziendale e dalle varietà autoctone quali il Bellone che è espressione massima di legame con il territorio; inoltre sono state valorizzate e recuperate le strutture storiche senza consumare suolo agricolo.





LE SCELTE IN CANTINA

I processi produttivi in capo a Casale del Giglio Società Agricola S.r.l. sono dettagliatamente descritti nel Manuale HACCP e nei piani di prodotto aziendali. Il piano di prodotto evidenzia anche le attività svolte nella fase per ridurre i consumi e “recuperare” gli scarti. L’azienda per tenere sotto controllo il proprio prodotto nelle diverse fasi di produzione ha identificato un piano di analisi, secondo cui vengono decisi gli eventuali prodotti enologici additivi e/o coadiuvanti da utilizzare, sempre nell’ottica della sostenibilità.

Al fine di scongiurare la perdita di informazioni importanti relativamente al processo produttivo, l’azienda ha predisposto una procedura di rintracciabilità. Inoltre l’azienda ha definito un Piano dei controlli analitici, volto ad assicurare la conformità ai requisiti igienico-sanitari, di origine e genuinità delle materie prime e del prodotto finito.

L’azienda ha un piano di qualità igienica validato e definito all’interno del proprio piano HACCP e ulteriori istruzioni operative. Tale piano è riesaminato annualmente al fine di garantire che le scelte intraprese siano sempre allineate con gli obiettivi di miglioramento volti alla sostenibilità. Anche in questo caso l’azienda utilizza prodotti strettamente necessari dosando le percentuali più basse previste dalla scheda tecnica del fornitore.



Identifichiamo le attrezzature, i mezzi di lavoro e le macchine stabilendo le frequenze degli interventi di manutenzione, orientati verso il miglioramento e la prevenzione di rottura oltre che la sicurezza per gli operatori che le utilizzano. Curiamo dunque gli aspetti funzionali, qualitativi, economici e di minimizzazione dei consumi idrici ed energetici del processo.

Differenziamo correttamente i rifiuti prodotti, raccogliendoli in apposite aree. Scegliamo i nostri packaging rispettando i requisiti di Sostenibilità:

- valutiamo costantemente la possibilità di ridurre il peso della bottiglia di vetro, compatibilmente con i disciplinari di produzione e i mercati di vendita;
- valutiamo il peso e le tipologie di carta e cartone, privilegiando quelli a minor peso e con utilizzo di materiale riciclato, proveniente da fornitori che usano carta da foreste certificate;
- privilegiamo tappi in sughero o altri materiali riciclabili.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Obiettivi ONU 2030

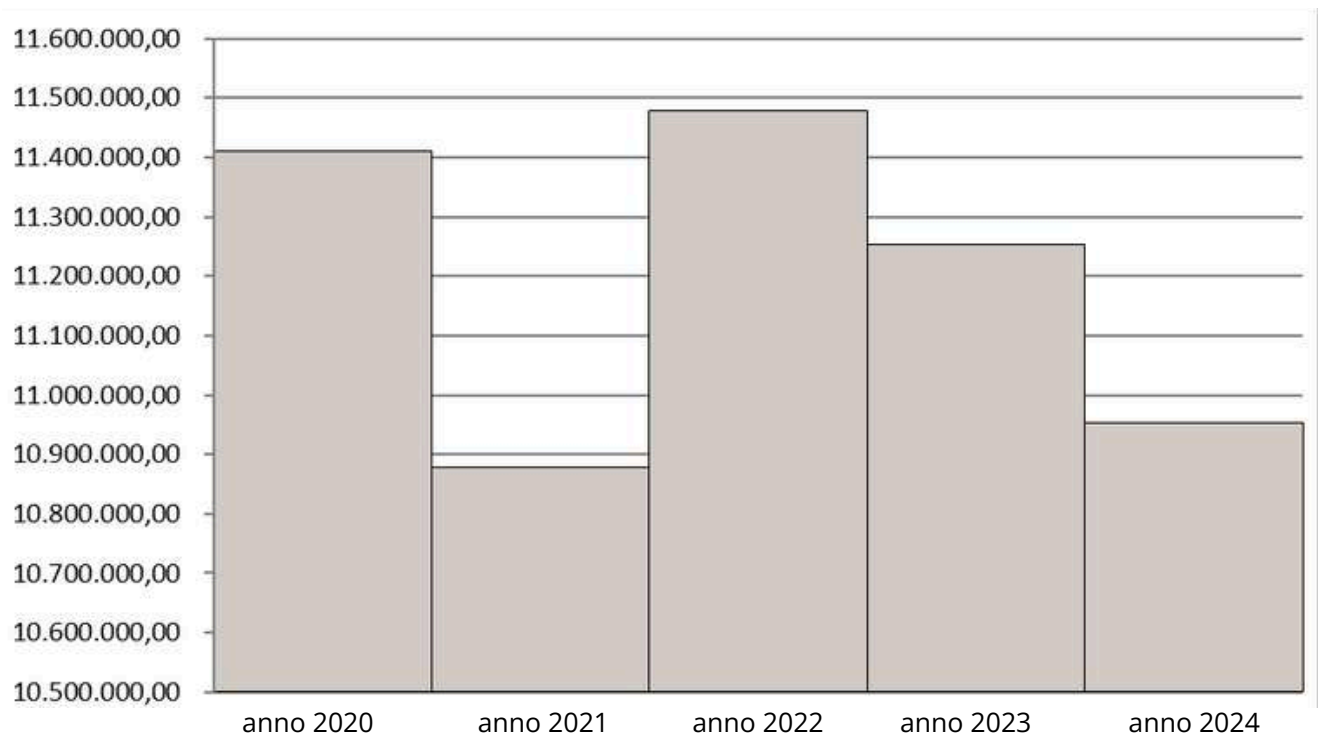


Gli aspetti economici dell'azienda sono definiti all'interno del bilancio economico aziendale, che segue l'anno solare. Riteniamo che l'investimento in risorse (energetiche, umane, tecnologiche) non solo sia giustificabile ma anzi fondamentale per garantire la qualità attesa delle nostre produzioni e quindi la Sostenibilità. D'altra parte, a parità di efficacia tecnica tra due soluzioni, entrambe volte al soddisfacimento dell'obiettivo enologico, adottiamo la prassi che implica un minore impatto sulle risorse.

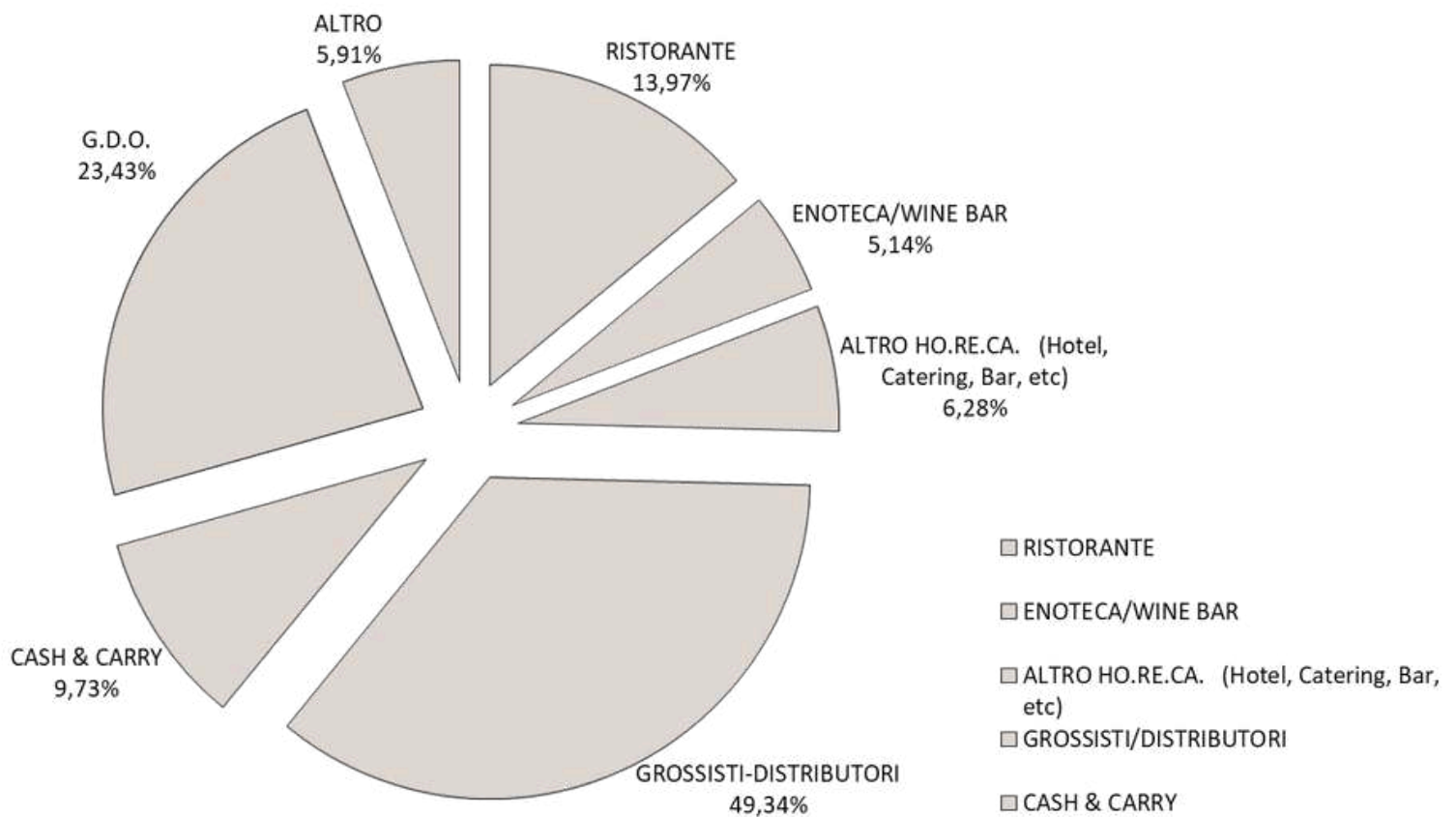


La direzione aziendale ha previsto un premio annuale a tutti i dipendenti commisurato alla retribuzione; inoltre è previsto un bonus mensile per le famiglie con figli al di sotto di una certa età.

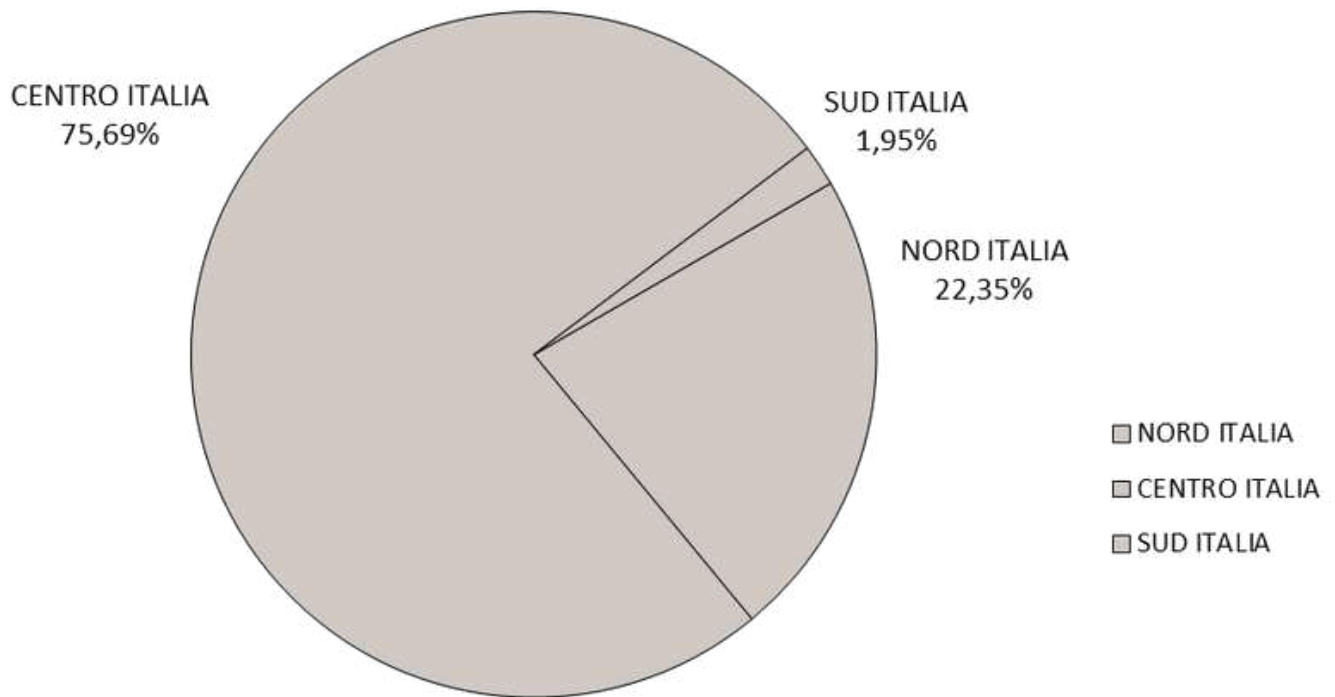
Utilizziamo perlopiù fornitori storici fidelizzati nel tempo con i quali abbiamo instaurato un rapporto di fiducia. Abbiamo inoltre costruito un questionario per valutare i fornitori anche sotto un profilo della sostenibilità. Il questionario viene inviato con cadenza almeno triennale, per i nuovi fornitori al momento dell'invio del contratto.



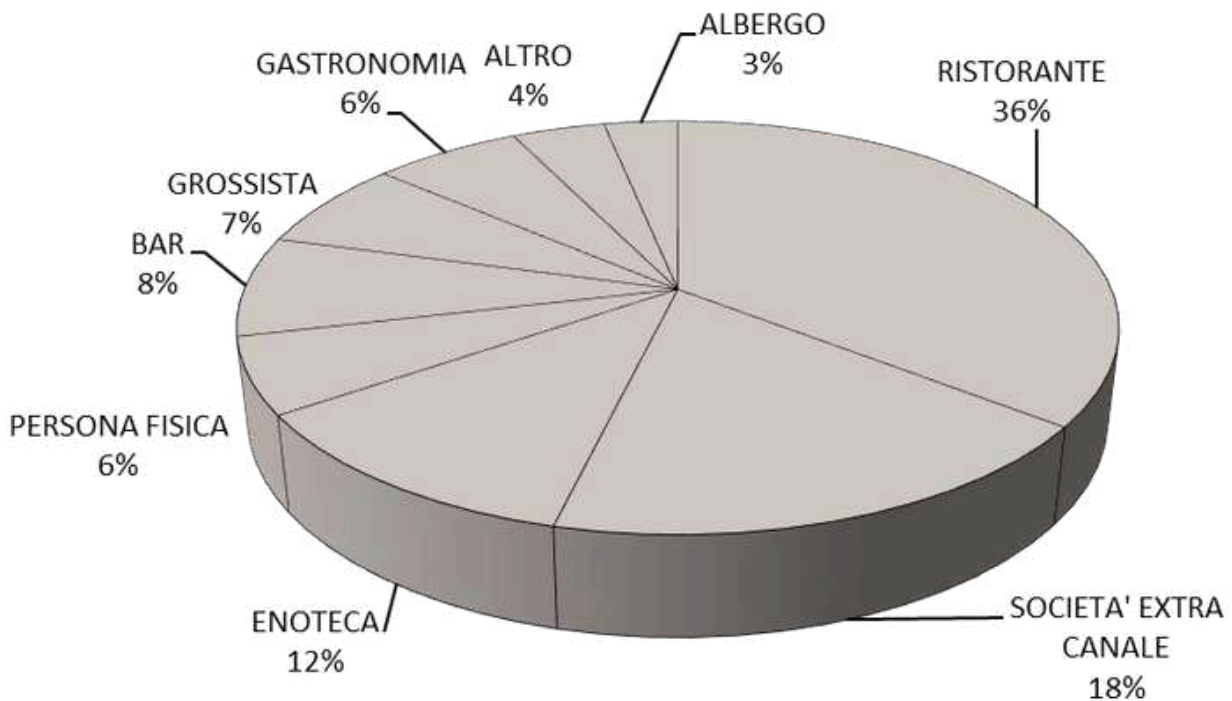
Riepilogo fatturato ultimi 5 anni



Incidenza tipologia Clienti su base fatturato



Percentuale fatturato 2024 suddiviso per aree



Tipologia di Clienti serviti nel 2024 su base numerica



GLI INVESTIMENTI

Nel 2024 abbiamo investito 269.917,04 € per le seguenti opere:

- costruzione
- elettricità ed impianti
- attrezzature agitazione vini
- macchine per imballaggio
- pompe per travasi
- barriques
- tonneaux



SOSTENIBILITÀ ETICO-SOCIALE

Obiettivi ONU 2030



Periodicamente la Direzione Aziendale ed il C.d.A. assicurano l'aggiornamento della Politica per la Qualità ed il Codice Etico contenente i valori dell'azienda e le regole generali di comportamento, rispetto alle dimensioni e al contesto aziendale in ottica del miglioramento continuo. L'azienda ha disposto un organigramma con i principali ruoli aziendali, compresi quelli per la sicurezza sui luoghi di lavoro. Il personale aziendale è a conoscenza del proprio ruolo a seguito di riunioni interne e di attività di sensibilizzazione svolte con continuità in un clima di natura familiare.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare e l'azienda ne aggiorna periodicamente l'elenco per analizzare la propria forza lavoro, monitorando il turnover. Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, nazionalità, opinioni politiche, orientamento sessuale, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazioni.

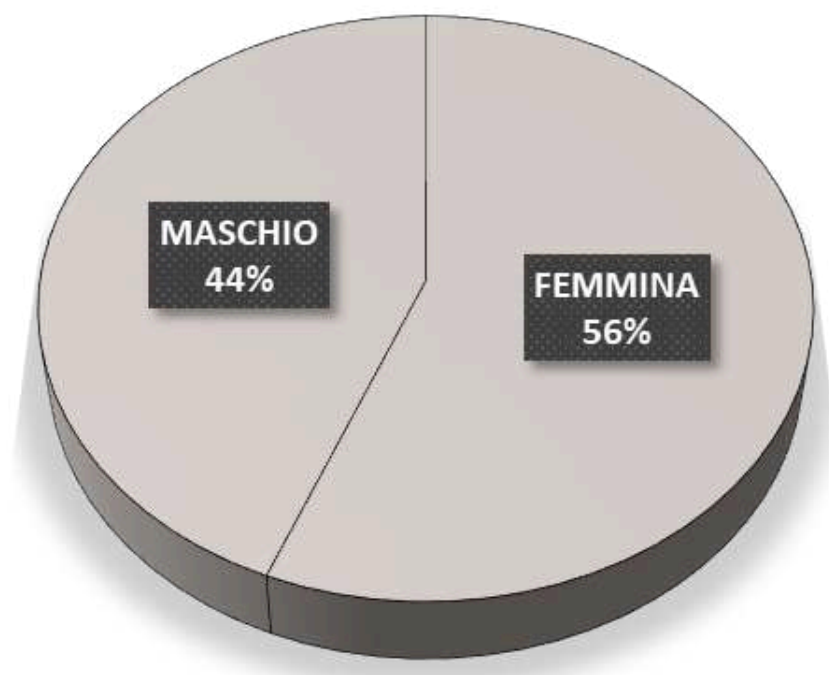
L'azienda garantisce che la composizione dei salari e delle indennità retributive, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, venga indicata chiaramente e che gli stessi vengano erogati in piena conformità alle leggi vigenti.

L'ambiente di lavoro è sereno e stimolante sotto il profilo professionale ma tutti i lavoratori possono riportare eventuali segnalazioni sia nell'apposita cassetta posta nell'Ufficio Spedizioni, sia attraverso i questionari distribuiti dall'azienda.

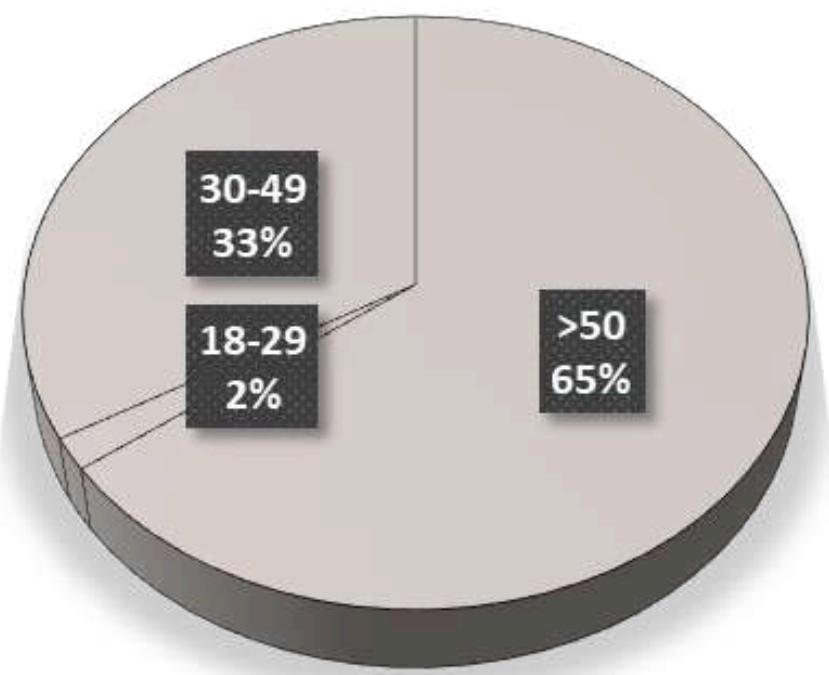
La direzione aziendale effettua annualmente una valutazione del personale sotto il profilo della crescita in ambito non solo economico ma anche di competenze acquisite che vengono fornite attraverso attività formativa e di addestramento. Almeno una volta all'anno si tiene un incontro con il personale interno per illustrare l'andamento socio-economico dell'azienda e per sensibilizzare il personale sui temi della Sostenibilità.



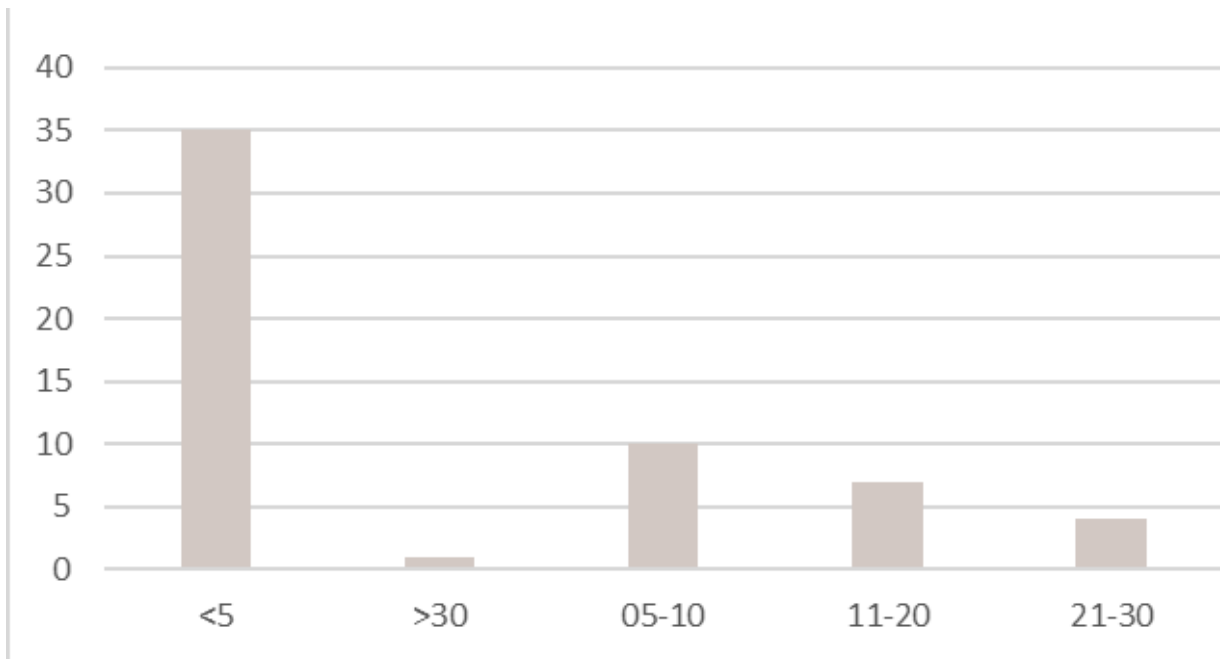
L'azienda rispetta la normativa cogente sulla sicurezza sui luoghi di lavoro: ha definito un organigramma per la sicurezza, ruoli e responsabilità ben precise e rispetta tutte le prescrizioni previste dal T.U. 81.



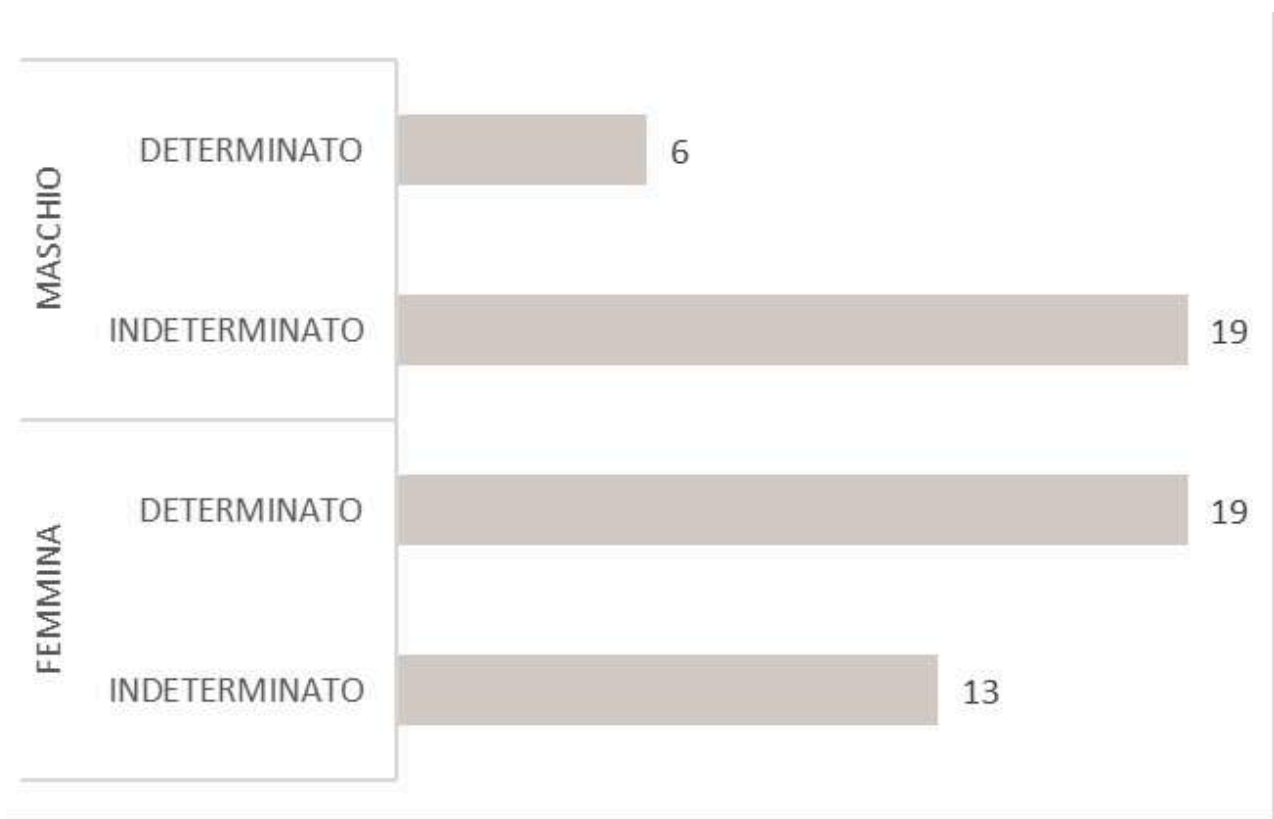
Genere



Età



Tempo di permanenza in azienda

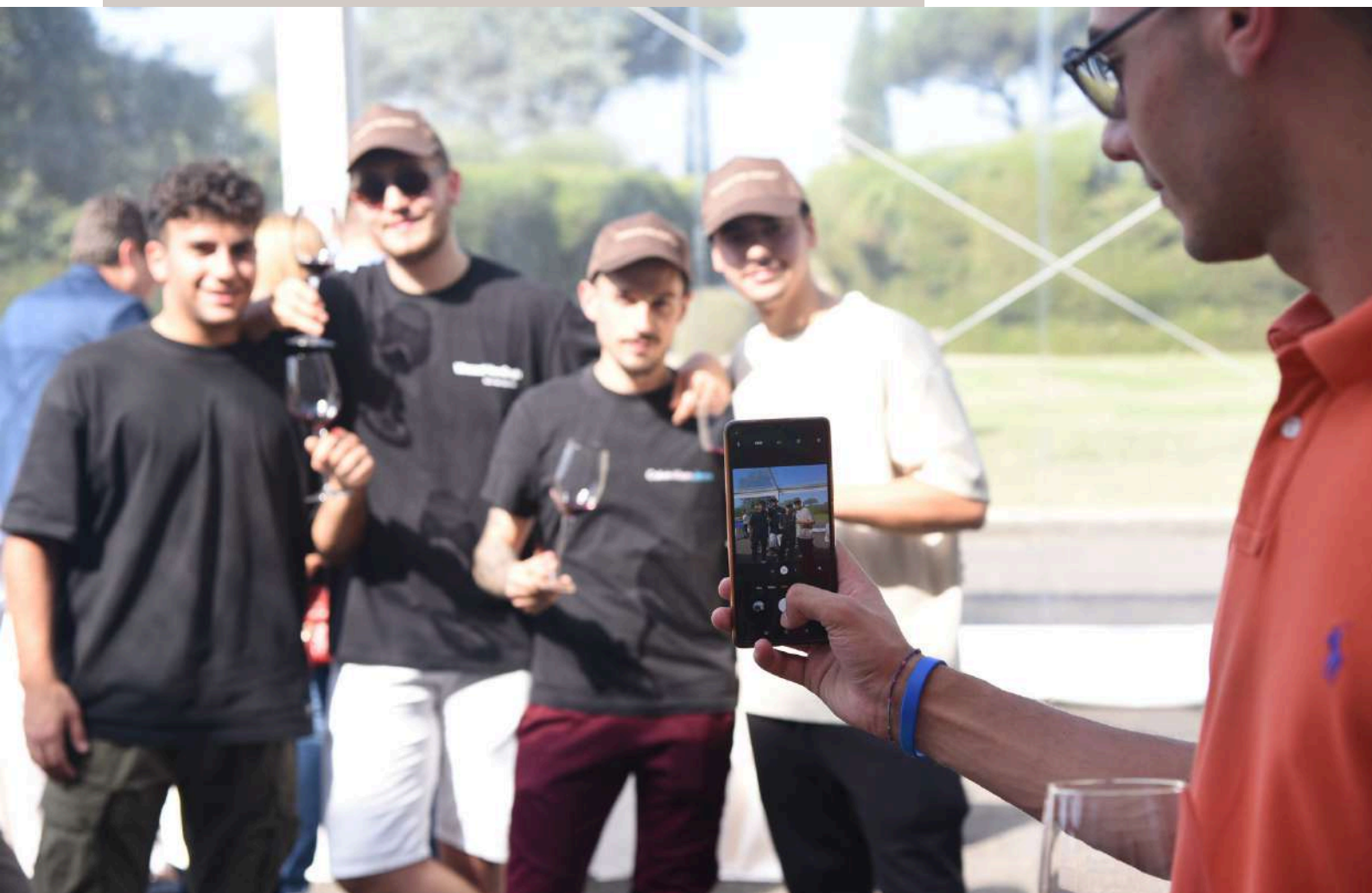


Tipologia di contratto in base al genere



RESPONSABILITÀ VERSO L'ESTERNO

Obiettivi ONU 2030



Far sì che Casale del Giglio sia riconosciuta come un'azienda che produce vini di qualità, rispettando canoni di sostenibilità ambientale, economica e sociale è in primis nostro compito, e lo facciamo attraverso tutti i mezzi a nostra disposizione.

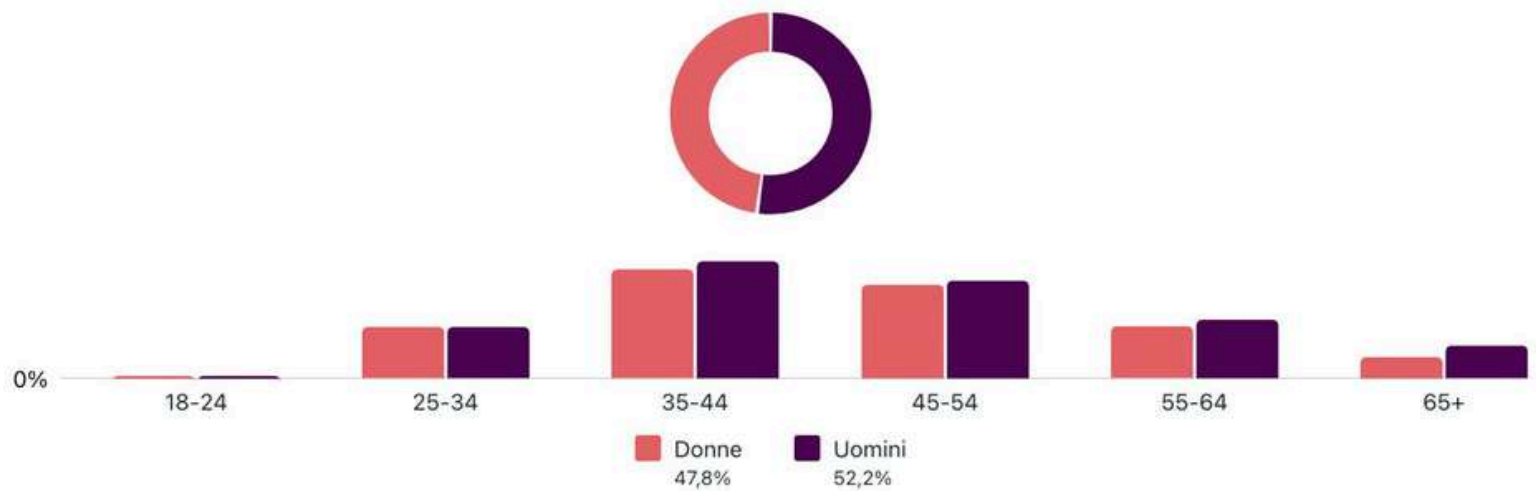
PARLIAMO DI NOI

La strategia di comunicazione aziendale si pone l'obiettivo di divulgare il nostro impegno per uno Sviluppo Sostenibile in maniera chiara, trasparente e comprensibile, sia all'interno dell'azienda che all'esterno.

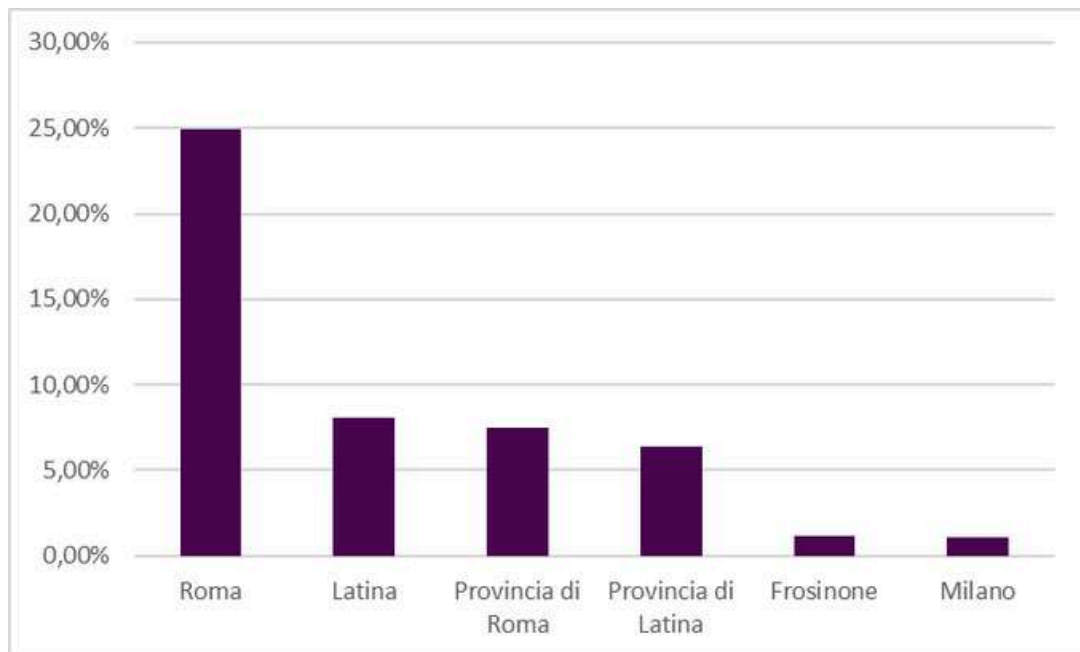


Per questo redigiamo e pubblichiamo un Bilancio di Sostenibilità, che rende note le nostre performance, i nostri traguardi e i nostri obiettivi futuri. Tale documento non solo viene condiviso con tutti i Collaboratori di Casale del Giglio, ma è liberamente consultabile sul nostro sito web www.casaledelgiglio.it

Tutte le notizie legate alle buone pratiche sociali, ambientali ed economiche, da noi messe in atto per uno Sviluppo Sostenibile, sono inoltre proposte sulle nostre pagine Social Facebook (Casale del Giglio) e Instagram (@casaledelgiglio) dove possiamo rivolgerci al più ampio pubblico di Fornitori, Clienti, Consumatori e collettività in genere.



Età e genere dei nostri followers



Città principali

Paesi principali:	Italia	Svizzera
	Stati Uniti	Francia
	Germania	Giappone
	Regno Unito	Paesi Bassi
	Brasile	Spagna



Sempre in ottica di una comunicazione chiara e trasparente, e con l'obiettivo di mantenere elevati standard aziendali, abbiamo elaborato un documento di comportamento ad uso interno, riservato al Gruppo Commerciale dell'Azienda, denominato convenzionalmente "Manuale". Il suo scopo è far sì che tutti i Collaboratori sappiano quali mansioni svolgere nelle diverse attività del proprio settore operativo, soprattutto per tutto ciò che concerne la cura del Cliente e la gestione degli eventi dentro e fuori l'Azienda.

Il Manuale, nella sua più recente revisione, è salvato nel server aziendale ed è pertanto consultabile da tutti i Collaboratori di Casale del Giglio. Ogni nuova revisione viene inoltre annunciata attraverso una puntuale comunicazione via email che mette in evidenza le variazioni apportate.

NON SOLO VINO



Accanto alla viticoltura, l'azienda segue da tempo il progetto archeologico di Satricum, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale diretta dalla Dott.ssa Alfonsina Russo e con l'Università di Amsterdam, Prof.ssa Marijke Gnade ed i Comuni di Aprilia, Latina e Nettuno. Funzionario Responsabile dell'area archeologica di Satricum è il Dott. Francesco Di Mario.

Gli scavi hanno consentito l'individuazione della "Via Sacra", che conduceva al Tempio della "Mater Matuta" ed il ritrovamento di un calice in ceramica usato per il vino risalente al V secolo a.C.

La storia degli scavi di Satricum inizia nel 1896 quando il francese Hector Graillet scoprì sulla collina di Le Ferriere i resti del tempio dedicato alla dea Mater Matuta. Fino al 1898 si intraprese una lunga campagna di scavo sotto la guida di archeologi italiani.

Vennero portati alla luce molti reperti, ora conservati al Museo di Villa Giulia in Roma. Non si fece più nulla fino al 1907-1910 quando ricominciarono gli scavi. Attorno al 1975 il Comitato per l'Archeologia del Lazio chiese all'Istituto Olandese di Roma di occuparsi della ricerca archeologica di Satricum.



Da allora gli archeologi olandesi hanno ottenuto importantissimi risultati, come la scoperta del Lapis Satricanus, una base di pietra con un'iscrizione in latino arcaico databile tra il 525 e il 500 a.C. Dal 1990 gli scavi vengono curati dall'Università di Amsterdam, sotto la responsabilità di Marijke Gnade.

La famiglia Santarelli ha voluto comunque supportare tale progetto a sostegno del territorio laziale, favorendo l'accesso al terreno al team di Archeologi e offrendo anche uno spazio in Cantina dedicato allo studio e restauro dei reperti riportati alla luce, oltre che ospitalità alla Prof.ssa Gnade e ai suoi Collaboratori per tutto il periodo dei lavori.

Tra i ritrovamenti sono numerosi i contenitori in terracotta, denominati Skyphos, talvolta giunti a noi pressoché integri: si tratta di particolari coppe utilizzate per bere il vino, a testimonianza di quanto questo prodotto facesse parte della quotidianità anche in tempi antichi.

IL MESSAGGERO

Casale del Giglio, sotto il vigneto spunta l'antica Satrico



di Giuseppe Motisi

3 Minuti di Lettura

Lunedì 9 Ottobre 2017, 17:00 - Ultimo aggiornamento: 11 Ottobre, 17:04

È una vigna unica nel suo genere perché, oltre a regalare oggi vini importanti, custodisce una città del Lazio antico i cui no l'uva e producevano vino. Ferriere all'interno dove gli archeologi riportare l'area

WINE MERIDIAN

Casale del Giglio: motore di cultura e custode del patrimonio storico-archeologico

Casale del Giglio rappresenta un caso unico in cui produzione vinicola, ricerca e tutela del patrimonio storico-archeologico si fondono in un unico progetto.

di Emanuele Florio



GAMBERO ROSSO

Am: sotto ai vigneti dell'azienda Casale del Giglio correva un tempo la via d'accesso alla città preromana

di Livia Montagnoli



Saldi 70% Spedite entro
Campanile 1858

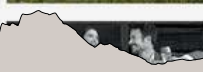


WINE NEWS

L'antica città preromana di Satricum riportata in luce nel Lazio nei terreni della cantina Casale del Giglio. Si è fatta "mecenate" al centro della giornata di studi all'Università di Amsterdam che da 35 anni conduce scavi e ricerche (31 gennaio)

ROMA, 27 GENNAIO 2018, ORE 16:55

f x in @ T





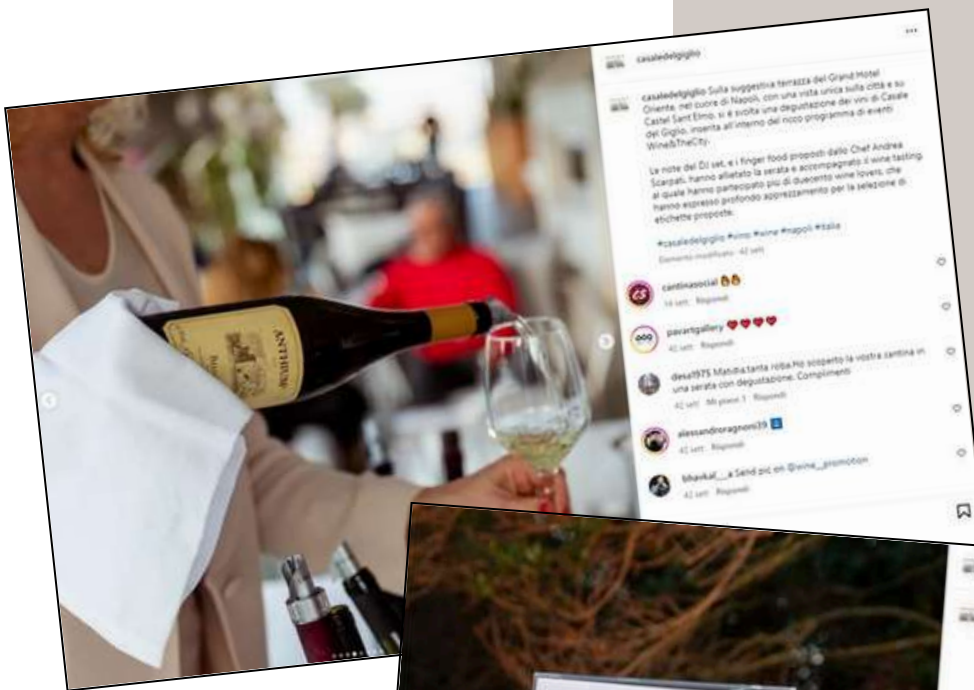


SOSTEGNO ALLA CULTURA, L'ARTE, LO SPORT

Casale del Giglio si impegna quotidianamente a sostenere la cultura, l'arte e lo sport su tutto il territorio nazionale, attraverso l'attività promozionale dei “Banchi di Assaggio”, con i quali sono offerti a titolo gratuito in degustazione i vini dell'azienda, con servizio di Sommelier.

Tale attività, coordinata dal Responsabile Eventi dell'azienda, è opportunamente monitorata e comunicata sia ai Collaboratori interni, con report testuali e fotografici, sia all'esterno, con pubblicazioni sui canali Social aziendali.

In totale nel 2024 sono stati svolti 612 Banchi di Assaggio.





“WE CARE”



Sebbene le sponsorizzazioni siano una valida soluzione per sostenere il territorio e la nostra società, Casale del Giglio non si limita a questo, ma si impegna anche ogni anno ad effettuare opere di solidarietà a beneficio di Parrocchie, Associazioni Culturali, Onlus.

Al fine di vivere in armonia anche con i propri vicini, ogni tre anni l'azienda predispone un questionario scritto con il quale sollecita i residenti confinanti a fornire informazioni utili, proprio per migliorare i rapporti di convivenza.

BENVENUTI A CASA



Vivere in modo sostenibile è l'unica via che riteniamo possibile e cerchiamo di comunicarlo al meglio a tutti i visitatori che ogni giorno vengono a trovarci provenendo da ogni parte d'Italia e del mondo.

Conoscere le persone che costituiscono l'azienda in quegli stessi luoghi dover tutto ha preso forma è d'altronde l'esperienza più emozionante che si possa vivere. Per questo ci impegniamo a curare ogni minimo dettaglio dei nostri servizi di accoglienza, selezionando catering e fornitori di fiducia, trasmettendo ai nostri Ospiti il senso di Casa e Famiglia che qui respiriamo.



CASALE DEL GIGLIO NEL MONDO

Con la stessa passione ed impegno, esportiamo i vini di Casale del Giglio e i nostri valori aziendali anche nel resto del mondo.









SGUARDO AL FUTURO

Siamo impegnati a mantenere attivo e riesaminare periodicamente il sistema di gestione aziendale, conforme alla norma Equalitas per la nostra organizzazione, coinvolgendo e collaborando con tutti i dipendenti e svolgendo azioni di miglioramento che coinvolgano anche tutte le parti interessate.

Con frequenza annuale sono effettuate verifiche ispettive interne sul sistema di gestione della sostenibilità, con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di debolezza e i punti di forza.

Continueremo ad effettuare investimenti economici in ottica di sostenibilità. Nello specifico sono preventivati per il 2025 € 289.374,77 di investimenti, ripartiti tra:

- costruzione
- elettricità e altri impianti
- serbatoi per il raffreddamento
- apparecchiature di controllo della temperatura
- tubazioni per distribuzione di pigiato, mosti e vini
- serbatoi compresi tasche di refrigerazione







Qualunque suggerimento, osservazione o domanda in merito al nostro Bilancio di Sostenibilità, o più in generale all'attività della nostra azienda, sarà accolto con piacere. Non esitate e contattarci agli indirizzi sotto indicati.

Azienda: Strada Cisterna-Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212
info@casaledelgiglio.it

Ufficio Rappresentanza: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39 06.5746359 | +39 06.5742529 - Fax +39 06.5750871
antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

www.casaledelgiglio.it



CASALEDELGIGLIO



CASALEDELGIGLIO

CASALE DEL GIGLIO