



CASALE
DELLA
IORIA

IL TEMPO NEL BICCHIERE



CASALE
DELLA
IORIA

- > L'AZIENDA
- > CAMPO NOVO
- > TORRE DEL PIANO
- > TENUTA DELLA IORIA
- > ZERO S - SENZA SOLFITI
- > TRÈS
- > ESPERO
- > COLLE BIANCO
- > SPUMANTE EXTRA DRY - PASSERINA
- > SPUMANTE BRUT - CESANESE
- > OLIO EVO



CASALE
DELLA
IORIA

Nell'entroterra della regione Lazio, a sud di Roma, c'è una zona collinare, la Ciociaria, habitat ideale per la vite e l'ulivo, coltivati fin dai tempi dell'Impero Romano.

È qui che si trovano i vigneti di Casale della Ioria, a circa 400 metri sul livello del mare, immersi tra boschi e uliveti.

In questo territorio le vicende storiche e un microclima particolare hanno fatto in modo che giungessero a noi varietà di vitigni antichi: un'antica stirpe di cloni selezionati nel tempo.

Anno dopo anno si sono susseguiti i reimpianti, percorrendo la strada difficile, ma entusiasmante, della salvaguardia delle uve autoctone. Il rosso Cesanese, primo attore nell'azienda, l'estroversa Passerina bianca, e l'ultima arrivata, l'Olivella, un'uva rossa che giaceva pressoché dimenticata tra le colline del luogo.





Il principio fondante del lavoro svolto in azienda parte dall'idea che "un grande vino si produce nel vigneto".

Per questo coltiviamo le viti con cura e attenzione, utilizzando tecniche a basso impatto ambientale. Questi interventi impegnativi sotto il profilo economico e organizzativo ci permettono di vendemmiare a mano uve di altissima qualità che trasformiamo nella cantina aziendale.

Ed è qui che riponiamo il massimo impegno per salvaguardare il grappolo, non sciupando ciò che la natura ha generato: tecniche semplici ma applicate in modo rigoroso, l'abolizione di procedimenti invasivi o che possano far perdere l'originalità alle nostre uve, il tutto per poter proporre vini mai scontati capaci di sorprendere e di entusiasmare i nostri frequentatori.



CASALE
DELLA
IORIA

CAMPO NOVI
CESANESE DEL PIEMONTE
D.O.C.G.



VINO BIOLOGICO



CAS



CAMPO NOVO

CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

VINO BIOLOGICO

Il Campo Novo nasce dall'attenta vinificazione di uve Cesanese d'Affile biologiche. Grazie ad una vendemmia precoce e all'affinamento svolto esclusivamente in serbatoi d'acciaio, conserva i profumi di visciola e una freschezza che è l'anima stessa di questo grande vitigno autoctono del Lazio.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 260 m s.l.m

Tipologia del suolo: argilloso sub-acido

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 10 anni

Superficie del vigneto: 10 Ha

Produzione per Ha: 65 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio



> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA



TORRE DEL PIANO

CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.
SUPERIORE RISERVA

Dopo una accurata vendemmia che seleziona solo i migliori grappoli e una attenta vinificazione con numerosi salassi, il vino riposa in barrique di rovere. L'affinamento in bottiglia permette di completare la maturazione restituendo un vino di colore rosso rubino, intenso, di gran corpo, molto persistente, con tutti i profumi che questo sorprendente vitigno sa offrire.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 335 m s.l.m.

Tipologia del suolo: vulcanico

Sistema di allevamento: guyot

Densità dei ceppi: 3500 per Ha

Età delle viti: impianto del 1986

Superficie del vigneto: 4,5 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: 8 mesi in barriques di rovere

> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA



TENUTA DELLA IORIA

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE D.O.C.G.

Dai nostri vigneti in terra di Ciociaria vengono prodotte le uve che, vinificate con cura nella cantina aziendale, dopo un affinamento in botti grandi di rovere, ci permettono di ottenere un vino rosso rubino dai profumi intensi, con sentori di piccoli frutti rossi, che accompagna il consumatore nella riscoperta dell'unico vitigno rosso autoctono del Lazio.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 260 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso sub-acido

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 14 anni

Superficie del vigneto: 15 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: 8 mesi in botti di rovere da 20 hl

> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA



ZERO S

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE D.O.C.G.

VINO BIOLOGICO - SENZA SOLFITI

Il nostro Cesanese del Piglio DOCG "ZERO-S" è frutto della selezione di uve perfettamente sane. Infatti solo l'alta qualità della materia prima consente una lavorazione senza aggiunta di solfiti. L'affinamento in acciaio e la scelta di non effettuare la filtrazione restituisce un vino integro e fragrante che vuole essere il nostro contributo ad un'offerta autentica.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 260 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 14 anni

Superficie del vigneto: 5 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio



> MENÙ



TRÈS
ANAGNI ROSSO IGT



È come un rito antico, la
nostra famiglia riunita intorno
questa grande quercia a
cantare e assaporare la

vita. Siamo nati all'ombra
questi forti rami, crescendo
ascoltando le parole,
delle foglie al vento.

CASALE DELLA **IORIA**



TRÈS

ANAGNI ROSSO I.G.T.

VINO BIOLOGICO

Cura e attenzione alla produzione delle uve, e una ricerca attenta ai nuovi gusti, sono le linee guida che ci indirizzano nella produzione di questo rosso dal colore rubino con ombre purpuree, ottenuto da uve Cesanese in unione con alcuni vitigni internazionali. Questo vino bilanciato, con note fruttate e di spezie, rappresenta un modo diverso di rispettare la tradizione senza rinunciare a ciò che di nuovo si va affermando nel panorama enologico italiano.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 320 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 2003

Superficie del vigneto: 4 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 25% Cesanese d'Affile, 50% Cabernet, 25% Merlot

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio



> MENÙ



ESPERO

OLIVELLA NERA IGT



vita. Siamo nati all'ombra di
questi forti rami, crescendo
ascoltando le parole, le
delle foglie al vento.

... come un nito antico, la
tra famiglia riunita intorno
ta grande quercia a
e associare la

CASALE DELLA IORIA



ESPERO

OLIVELLA NERA DEL FRUSINATE I.G.T.

VINO BIOLOGICO

La posizione geografica della Ciociaria, arretrata rispetto al mare, e la particolarità del microclima, unitamente alle vicende storiche, hanno portato fino a noi antichi vitigni di cui non è facile identificare le ascendenze. L'Olivella Nera, vitigno rosso autoctono di cui abbiamo moltiplicato le viti, è uno di questi. Dall'annata 2008 questo investimento culturale ci ha consentito di presentare per la prima volta un vino rosso rubino dai profumi varietali unici che merita una riscoperta.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 400 m s.l.m.

Tipologia del suolo: vulcanico

Sistema di allevamento: guyot

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 2007

Superficie del vigneto: 1,5 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Olivella Nera

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in tini di rovere per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio



> MENÙ

COLLE BIANCO
PASSERINA DEL FRUSINATE
Indicazione Geografica Tipica



**CASALE
DELLA
IORIA**



È come un rito antico, la nostra
a questa grande quercia a farci
vita. Siamo nati all'ombra di
ascoltando le parole



COLLE BIANCO

PASSERINA DEL FRUSINATE I.G.T.

VINO BIOLOGICO

Il vitigno Passerina proveniente dai nostri vigneti in contrada La Gloria, dà origine a questo vino ottenuto nella cantina aziendale usando pressature soffici e la tecnica del freddo. L'affinamento in serbatoi di acciaio permette di avere un vino dal colore giallo paglierino e dai profumi caratteristici ricchi di note floreali. Usato da sempre per accompagnare i piatti tipici di questa terra.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 265 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 1990

Superficie del vigneto: 10 Ha

Produzione per Ha: 70 q.li

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Passerina

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio



> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA





SPUMANTE - BRUT

PASSERINA I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

Le uve Passerina, provenienti dai nostri vigneti, danno origine a questo spumante fragrante e fruttato. La vinificazione avviene nella nostra cantina, utilizzando il metodo Martinotti, e ci restituisce un vino spumante oro pallido, dal pérlage fine e persistente. Questo spumante al palato risulta sapido ed asciutto, con una buona acidità e persistenza. È ottimo come aperitivo o al pasto in accompagnamento con antipasti di ricotta e formaggi freschi.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 260 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 20 anni

Superficie del vigneto: 6 Ha

Produzione per Ha: 70 q.li

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Passerina

Vinificazione: in acciaio inox

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Metodo: Martinotti

Affinamento: Acciaio sui lieviti per 10 mesi



> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA





SPUMANTE ROSÉ- BRUT

CESANESE I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

I grappoli, raccolti a mano, sono immediatamente sottoposti ad un processo di criomacerazione e la presa di spuma viene effettuata a temperatura costante per lungo tempo, restituendo un vino dal pérlage fine e persistente. Colore rosato e trasparente. Profumi varietali tipici del vitigno Cesanese. Ottimo per l'aperitivo, si accompagna egregiamente a involtini di bresaola e ricotta, croissant di gambero e semi di papavero, rigatoni all'amatriciana, secondi di pesce e di carne bianca, come pollo con i peperoni e involtini di vitello.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 310 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 35 anni

Superficie del vigneto: 3 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: in bianco con criomacerazione

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Metodo: Martinotti

Affinamento: in acciaio sui lieviti per 12 mesi



> MENÙ



CASALE DELLA IORIA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO



OLIO EVO

EXTRA VERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

La nostra azienda produce da sempre un olio di oliva extravergine con ottime caratteristiche organolettiche. Esso viene venduto nelle eleganti bottiglie da mezzo litro oppure in latte metalliche da 5 litri anch'esse etichettate con il logo aziendale.

La tradizione dell'olio accompagna da sempre la passione per la produzione del vino e nei nostri oliveti si trovano olivi antichi e nuovi impianti. In particolare dagli anni '50 la passione degli antichi proprietari per l'olivicoltura li ha portati a sperimentare le migliori tecniche impiantistiche per mettere in condizioni gli olivi di dare il meglio.

Ancora oggi l'azienda è all'avanguardia in tal senso e le nostre migliori energie sono riposte nella ricerca e l'utilizzo delle tecniche a basso impatto ambientale come la concimazione naturale e la lotta agli insetti fatta con le trappole ai ferormoni naturali che imprigionano gli insetti nocivi senza uso di insetticidi, per preservare l'ambiente in cui le piante vivono e danno frutto.



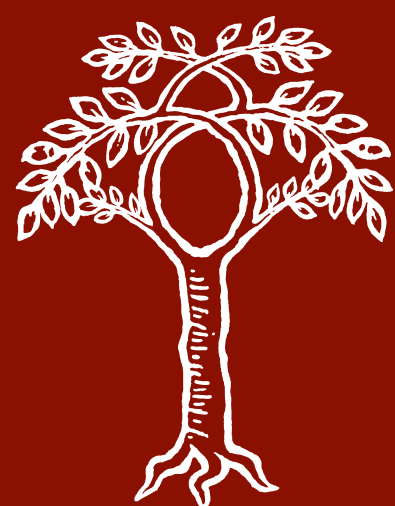
> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA



> MENÙ



CASALE
DELLA
IORIA

CANTINA E VIGNETI:

S.P. Anagni-Paliano, km.4,200

03012 Anagni (Fr)

Tel. 0775 56031

Fax 0775 744282

Cell. 335 6403079

info@casaledellaioria.com

www.casaledellaioria.com

