

LA NOSTRA STORIA

La nostra storia inizia nel 1977, quando Giulio De Luca si stabilisce nel colle di Campoverde (ad Aprilia, LT) e, pur venendo da una famiglia di allevatori, decide di dedicarsi alla coltivazione di vigne e di ulivi.

In un primo periodo, i prodotti della vite conferiscono ad altre cantine della zona, con una piccola quantità vinificata solo per i bisogni familiari. Anni dopo il figlio Sante riconverte i vigneti in filari ed amplia l'azienda, in cui entrano a far parte, nel 2016, anche i figli Giulio e Daniele. Con l'annata 2017 vengono presentate al pubblico le prime bottiglie di "Casal De Luca" con le uve vinificate interamente nella nostra nuova cantina. Così inizia un nuovo capitolo della nostra storia.

LA NOSTRA AZIENDA

La nostra azienda si estende per 11 ettari, lavorati interamente con sistemi biologici. Qui, 10 ettari sono dedicati ai vigneti, con varietà di Pinot Grigio, Petit Verdot, Merlot, Trebbiano.

Il restante ettaro accoglie uliveti di qualità Leccino.

Il Casale comprende anche una cantina in cui trasformiamo direttamente le nostre uve e abbiamo due punti vendita ufficiali: Cisternino Piera&Sante e Alimentari Roberta&Giulio.

IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Abbiamo sempre avuto rispetto per l'ambiente. Da subito abbiamo intrapreso la strada dell'agricoltura biologica con prodotti fitosanitari dedicati e tramite l'installazione di una stazione meteorologica per limitare i trattamenti solo alla necessità. Combattiamo la tignoletta della vite (Lobesia Botrana) attraverso il solo utilizzo di diffusori per la confusione sessuale, ed abbiamo eliminato qualsiasi utilizzo di insetticida, anche biologico.

Il rispetto dell'ambiente non viene trascurato nemmeno nella scelta dei prodotti per l'imbottigliamento. Le bottiglie utilizzate provengono al 100% da vetro riciclato e i tappi sono ottenuti da materie prime sostenibili e rinnovabili derivate dalla canna da zucchero.

LE ETICHETTE

Non dimentichiamo le nostre origini: quelle di allevatori. Proprio per questo abbiamo voluto rendere omaggio ai cavalli che prendevano parte alla transumanza con i nostri avi. Gli stessi cavalli danno il nome ai vini e vengono rappresentati nell'atto di camminare, come simbolo di continua crescita e sviluppo dell'azienda stessa.



Each company has its own history.
Ours is moving towards the future.

OUR HISTORY

Our story begins in 1977, when Giulio De Luca settles on the Campoverde hill (in Aprilia, LT) and, although coming from a family of breeders, he decides to dedicate himself to the cultivation of vineyards and olive trees.

In the first period, the products of the vine confer to other wineries in the area, with one small quantity vinified only for family needs. Years later the son Sante reconverts the vineyards in rows and expands the company, which open its doors to the sons Giulio and Daniele in 2016 . Then the first bottles of "Casal De Luca "2017 vintage, with grapes vinified entirely in our new cellar, are presented to the public. Thus begins a new chapter in our history.

OUR COMPANY

Our company covers 11 hectares, worked entirely with biological systems. Here, 10 hectares are dedicated to vineyards, with varieties of Pinot Grigio, Petit Verdot, Merlot, Trebbiano. The remaining hectare contains Leccino quality olive groves.

The Casale also includes a cellar in which we transform our grapes directly.

We also have two official sales points: Cisternino Piera&Sante and Alimentari Roberta&Giulio.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

We have always had respect for the environment.

We immediately took the road of organic agriculture with dedicated plant protection products and through the installation of one meteorological station to limit treatments only to necessity. We fight the wine moth (Lobesia Botrana) through the use of diffusers only for sexual confusion, and we have eliminated any insecticide, even biological.

The respect for the environment is not neglected even in the choice of products for bottling. The bottles used are 100% recycled glass and the caps are obtained from sustainable and renewable raw materials derived from sugar cane.

THE LABELS

We don't forget our origins: we were breeders. For this reason we wanted to pay homage to the horses that took part in the transhumance with our ancestors. Same horses give the wines their name and are represented in the act of walking, as a symbol of continuous growth and development of the company itself.



Ogni azienda ha la sua storia.
La nostra cammina verso il futuro.

Azienda Agricola Casal De Luca

Via Sant'Antioco, 18 04011 Campoverde - Aprilia (LT) - azagrcasaldeluca@outlook.it
www.azagrcasaldeluca.business.site



RAGGIO | ROSSO IGT

Uvaggio: 100% Merlot

Vinificazione: Ottenuto con uve Merlot coltivate per ottenere basse rese per ettaro; in seguito alla raccolta vengono lasciate fermentare le uve pigiadiraspate ad una temperatura costante di 17° per 8/10 giorni. Affina in botti di acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche: vino di color rubino, da un profumo intenso e fragrante; un'elevata freschezza che si contrappone a sensazioni morbide e calde.

Abbinamenti: è consigliato per piatti non troppo elaborati e grassi. Ottimo con grigliate, legumi e prodotti del bosco.

RAGGIO | IGT RED

Grapes: 100% Merlot

Vinification: Obtained with Merlot grapes grown to obtain low yields per hectare; later at the harvest, the crushed-destemmed grapes are left to ferment at a constant temperature 17 ° for 8/10 days. It refines in steel barrels until bottling.

Characteristics: ruby-colored wine, with an intense and fragrant aroma; high freshness which is opposed to soft and warm sensations.

Pairings: it is recommended for dishes that are not too elaborate and fatty. Excellent with grills, legumes and forest products.

MIRÓ | ROSSO IGT

Uvaggio: 100% Merlot

Vinificazione: Ottenuto da uve Merlot, coltivate a raggiera a basse rese per ettaro; la fermentazione avviene con le uve pigiadiraspate a temperatura di 18° per 15 giorni; affina in barrique di rovere francese/americano per 6 mesi, in seguito viene lasciato perfezionare in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche: color rubino, da un profumo intenso e fruttato, la grande morbidezza si mescola bene con l'elevata freschezza e sapidità del vino.

Abbinamenti: i suoi migliori abbinamenti lo vedono accompagnare formaggi stagionati e piatti a base di carne.

MIRÓ | IGT RED

Grapes: 100% Merlot

Vinification: Obtained from Merlot grapes, cultivated in low rays per hectare; there fermentation takes place with the destemmed grapes at a temperature of 18° for 15 days; it refines in French/American oak barrique for 6 months, then it is left to perfect in bottle for 3 months.

Characteristics: ruby color, with an intense and fruity aroma, its great softness mix well with the high freshness and flavor of the wine.

Pairings: at its best with aged cheeses and meat dishes.

PUROSANGUE | ROSSO IGT

Uvaggio: 100% Petit Verdot

Vinificazione: Ottenuto dalla coltivazione di uve di Petit Verdot, lavorate a bassissime rese per ettaro, alla raccolta i grappoli vengono solamente diraspati e messi in botte per effettuare una fermentazione con gli acini sani per circa 15 giorni ad una temperatura variabile tra i 18 e 22; la svinatura avviene direttamente in barrique di rovere francese/americane, dove il vino prosegue il suo affinamento per 10/12 mesi, prima di essere imbottigliato e proseguire il suo perfezionamento in bottiglia per 10 mesi.

Caratteristiche: bottiglia dal colore rubino compatto, dalla quale emergono sentori di more e balsamici; al gusto si presenta elegante con una chiusura morbida e di struttura.

Abbinamenti: Classico vino da meditazione con cioccolato fondente, ma accompagna perfettamente anche dei brasati.

PUROSANGUE | IGT RED

Grapes: 100% Petit Verdot

Vinification: Obtained from the cultivation of Petit Verdot grapes, worked at very low yields for hectare, at the harvest the bunches are only de-stemmed and put in cask to make one fermentation with healthy berries for about 15 days at a temperature varying between 18° and 22°; racking takes place directly in French/American oak barrels, where the wine continues its aging for 10/12 months, before being bottled and continuing its refinement in bottle for 10 months.

Characteristics: a compact ruby color, hints of blackberries and balsamic; the taste is elegant with a soft and structured closure.

Pairings: Classic meditation wine with dark chocolate, but accompanies also perfectly braised dishes.



STANGA | BIANCO IGT

Uvaggio: Trebbiano 85% - Pinot Grigio 15%

Vinificazione: Ottenuto da uve bianche (Trebbiano e Pinot Grigio) lavorate per portare basse rese per ettaro. In seguito alla raccolta viene eseguita una pressatura soffice e successivamente viene lasciato fermentare per 12 giorni alla temperatura costante di 16°; affina in botti di acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino tenue, profumo agrumato, lascia grande freschezza e sapidità a livello gustativo.

Abbinamenti: è indicato per accompagnare pietanze fresche che esaltino pulizia aromatica e gustativa.

STANGA | IGT WHITE

Grapes: Trebbiano 85% - Pinot Grigio 15%

Vinification: Obtained from white grapes (Trebbiano and Pinot Grigio) worked to bring low yields per hectare. After the harvest, a soft pressing is carried out subsequently it is left to ferment for 12 days at a constant temperature of 16 °; it ages in steel barrels until bottling.

Characteristics: Pale straw yellow color, citrus scent, leaves great freshness and flavor.

Pairings: it is recommended to accompany fresh dishes that enhance aromatic cleanliness and taste.

INCANTO | BIANCO IGT

Uvaggio: 100% Pinot Grigio

Vinificazione: Ottenuto dalla scrupolosa e attenta lavorazione di uve di Pinot Grigio coltivate a spalliera, raccolte nella seconda metà di Agosto, successivamente pressate sofficemente e lasciate fermentare per 10 giorni a 16°; affina in botti di acciaio fino alla messa in bottiglia.

Caratteristiche: possiede un colore giallo paglierino brillante, un profumo agrumato e minerale con un gusto intenso e persistente.

Abbinamenti: è un vino molto indicato per accompagnare tutti i piatti a base di pesce

INCANTO | IGT WHITE

Grapes: 100% Pinot Grigio

Vinification: Obtained from the scrupulous and careful processing of Pinot Grigio grapes grown in espalier, harvested in the second half of August, subsequently softly pressed and let it brew for 10 days at 16°; it ages in steel barrels until bottling.

Characteristics: it has a bright straw yellow color, a citrusy and mineral perfume with an intense and persistent taste.

Pairings: it is a very suitable wine to accompany all fish dishes.

BRUT SPUMANTE | BIANCO IGT

Uva base: Pinot Grigio

Vinificazione: lo Spumante Brut è ottenuto dalla lavorazione del Pinot Grigio come base che in seguito alla raccolta (i primi giorni di Agosto, viene lasciato fermentare per 10 giorni a 16 gradi e successivamente, spostato in autoclave per la ri-fermentazione per 6/8 mesi prima della messa in bottiglia.

Caratteristiche: presenta un colore giallo paglierino brillante ed un perlage a grana fine e persistente; profumo fragrante e minerale con una buona freschezza e sapidità gustativa.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con apericene, crudo di pesce, ma anche con una pizza Margherita.

BRUT SPUMANTE | IGT WHITE

Base grape: Pinot Grigio

Vinification: it is obtained from the processing of Pinot Grigio as a base that after the harvest (first days of August) it is left to ferment for 10 days at 16° and then moved to the autoclave for re-fermentation for 6/8 months before bottling.

Characteristics: it has a bright straw yellow color and a persistent fine grained perlage; fragrant and mineral perfume with good freshness and flavor.

Pairings: it goes perfectly with appetizer, raw fish, but also with a pizza Margherita.