L'azienda produce diversi prodotti: dalle famose *"Clementine di Calabria IGP"* alle arance *"Tarocco"*, dall'olio extravergine di oliva della varietà *"Grossa di Gerace"* alle olive sottolio, ai sottaceti, alle conserve, confetture di fragola, arancia, mandarino, ai fichi secchi, pomodori secchi, frutta secca, ecc...

# Feudo Gagliardi


SEDE LEGALE:
Via Trastevere, 88/A, 89047
Roccella Jonica (RC)
CENTRO AZIENDALE:
Loc. Stincuso - Caulonia (RC)
TELEFONO/FAX: 0964/866316
CELLULARE: 339 38 11 832 - 345 91 64 763
*www.feudogagliardi.it*


# Feudo Gagliardi

AZIENDA AGRICOLA - CANTINA

## L'AZIENDA…UNA STORIA DI PASSIONE

L'azienda agricola "Feudo Gagliardi" della famiglia Vozzo, nata agli inizi degli anni '70 è situata nell'entroterra dell'alta Locride, alle pendici del centro storico di Caulonia, nel bel mezzo di quella che fu la culla dell'antica civiltà Magno Greca, terra degli Enotri, dove il vino è archeologia e cultura. Numerosi ritrovamenti di antichi palmenti incavati nella roccia, testimoniano la vocazione di questo territorio alla coltura della vite.

In questo lembo di terra baciato dal sole, la viticoltura per la famiglia Vozzo rappresenta un'autentica tradizione, competenza e passione che si tramanda da tre generazioni.

Il patrimonio viticolo dell'azienda Feudo Gagliardi è rappresentato da 6 ettari di vigneti dove crescono i più importanti vitigni autoctoni calabresi, ambientati ormai da millenni e che consentono di ottenere vini di grande spessore e personalità (Calabrese, Gaglioppo, Greco nero, Magliocco) tra i rossi, (Mantonico bianco, Greco bianco, Insolia, Malvasia aromatica) tra i bianchi.

Nell'ultimo decennio si è investito molto nel settore vitivinicolo, con il ristrutturazione dei vecchi vigneti, l'impianto di nuovi e con la realizzazione di una moderna cantina che consente di attuare in azienda la filiera corta, dalla produzione, alla vinificazione ed all'imbottigliamento.

I vigneti dell'azienda Feudo Gagliardi ricadono in zona DOP Bivongi e IGP Locride e sono tutti coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica, coniugando la tradizione con le più attente e moderne tecniche di allevamento e vinificazione, in equilibrio con il rigoroso rispetto dell'ambiente e del prodotto vino.

## CASTRUM VETUS

**IGP LOCRIDE ROSSO**

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio di Caulonia.

AREA DI PRODUZIONE: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso.
VITIGNI: Calabrese 50%, Greco nero 20%, Cabernet sauvignon 10%, Magliocco 20%.
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.
ANNO DI PRIMA PRODUZIONE: 2007.
RESA PER ETTARO: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta).
ESPOSIZIONE: Nord-est.
ALTITUDINE: 200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO: Colline di origine calcareo-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.
SISTEMA DI POTATURA: Cordone speronato.
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante /Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 20 giorni, svinatura e pressatura soffice.
TEMPERATURA DI MACERAZIONE: 25/28°C circa.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta totalmente.
AFFINAMENTO: In barrique per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, fruttato con sentori di prugna impreziositi da note speziate di pepe nero. Buona freschezza gustativa dotata di tannini morbidi e persistenza gusto-olfattiva.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino da tutto pasto, ottimo con arrosti, carni rosse, selvaggina, stoccafisso, formaggi stagionati o piccanti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C.

## STINCUSO

**IGP LOCRIDE ROSATO**

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio della Locride.

AREA DI PRODUZIONE: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso.
VITIGNI: Gaglioppo 100%.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
ANNO DI PRIMA PRODUZIONE: 2012.
RESA PER ETTARO: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta).
ESPOSIZIONE: Nord-est.
ALTITUDINE: 200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO: Colline di origine calcareo-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.
SISTEMA DI POTATURA: Cordone speronato.
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante /Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 2 giorni, svinatura e pressatura soffice.
TEMPERATURA DI MACERAZIONE: 25°C circa.
AFFINAMENTO: In acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosato chiaretto con venature ramate, fruttato, fresco. Buona freschezza gustativa, morbido.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Come aperitivo, accompagnato a piatti a base di carne e pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C.

## BIANCAMUSA

**IGP LOCRIDE BIANCO**

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio della Locride.

AREA DI PRODUZIONE: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso.
VITIGNI: Insolia 40%, Mantonico bianco 50%, Malvasia 10%.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
ANNO DI PRIMA PRODUZIONE: 2011.
RESA PER ETTARO: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta).
ESPOSIZIONE: Nord-est.
ALTITUDINE: 200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO: Colline di origine calcareo-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.
SISTEMA DI POTATURA: Guyot.
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante /Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA: Fine agosto - prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura, fermentazione a freddo in acciaio senza macerazione delle bucce dopo una pressatura soffice.
TEMPERATURA DI MACERAZIONE: 15°C circa.
AFFINAMENTO: In acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino cristallino con profumo floreale e fruttato, fresco e fragrante con note minerali. Ottima freschezza gustativa e buona sapidità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, accompagnato a fritture di verdure e piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C.