

FATTORIA GAGLIERANO

Claudio e Simona hanno costruito una vera oasi dove l'artigianalità del passato abbraccia l'innovazione del futuro garantendo prodotti di straordinaria qualità.

La Fattoria è posta a circa 200 m s.l.m., in posizione invidiabile su fertili e dolci pendii ricoperti di uve Montepulciano e Pecorino. È certificata biologica ed attua un sistema di agricoltura estremamente pulito, con particolare attenzione al ciclo lunare, stagionale ed alla fertilità naturale dei terreni.

Quella di Fattoria Gaglierano è una produzione misurata e selezionata con uve particolarmente pregiate che rappresentano una straordinaria alchimia tra territorio, persone e cultura del fare.

Si realizzano così vini di pregio che racchiudono tutta la tradizione storica vinicola del nostro comprensorio con arte e grande sapienza. Profumi, sapori inconfondibili e grande eleganza inseriscono le nostre etichette tra quelle più interessanti del territorio.

Nota bene

Il nostro vino viene prodotto senza essere sottoposto a filtrazione e a pratiche invasive, dall'uva alla bottiglia ci asteniamo dall'aggiungere sostanze ammesse per usoologico ad esclusione dei solfiti.

UVE DI PECORINO

UVE DI MONTEPULCIANO



AUÀ

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. BIOLOGICO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2012

VITIGNO
Montepulciano

ALTITUDINE
200m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETI
Sud

TERRENO
Franco-argilloso con importante presenza di roccia disgregata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E GESTIONE DEL SUOLO
Cordone speronato con sesto d'impianto 2,5 x 1 m e inerbimento spontaneo con lavorazione meccanica del sotto-fila.

DIFESA
Zolfo, rame e insetticidi naturali.

RACCOLTA
Manuale, in piccole casse.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in piccoli serbatoi d'acciaio (con bucce), 24 mesi di invecchiamento in grandi botti di rovere, poi nuovamente in botti d'acciaio, infine 12 mesi di affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE
Variabile in funzione dell'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18/20°C

Curiosità

Auà è una tipica espressione abruzzese che indica stupore.



AUÀ

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. BIOLOGICO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2012

VITIGNO
Montepulciano

ALTITUDINE
200m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETI
Sud-ovest

TERRENO
Franco argilloso con importante presenza di roccia disgregata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E GESTIONE DEL SUOLO
Cordone speronato con sesto d'impianto 2,5 x 1 m e inerbimento spontaneo con lavorazione meccanica del sotto-fila.

DIFESA
Zolfo, rame e insetticidi naturali.

RACCOLTA
Manuale, in piccole casse.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in grandi botti di legno, affinamento 10 mesi sui lieviti indigeni, 6 mesi in botti d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE
Variabile in funzione dell'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°/14°C



AUÀ

ABRUZZO PECORINO D.O.C. BIOLOGICO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2012

VITIGNO
Pecorino

ALTITUDINE
200m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETI
Sud-est

TERRENO
Franco argilloso con importante presenza di roccia disgregata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E GESTIONE DEL SUOLO
Cordone speronato con sesto d'impianto 2,5 x 1 m e inerbimento spontaneo con lavorazione meccanica del sotto-fila.

DIFESA
Zolfo, rame e insetticidi naturali.

RACCOLTA
Manuale, in piccole casse.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in grandi botti di legno, affinamento 10 mesi sui lieviti indigeni, 6 mesi in botti d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE
Variabile in funzione dell'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12°C





SOC. AGR. FATTORIA GAGLIERANO S.R.L.
STRADA GAGLIERANO, 48 - CITTÀ SANT'ANGELO (PE)
ABRUZZO - ITALIA

Contatti: +39 349 19 69 879
E-mail: info@fattoriagaglierano.it

fattoriagaglierano.it

ABRUZZO / ITALY

FOTOGRAFIA

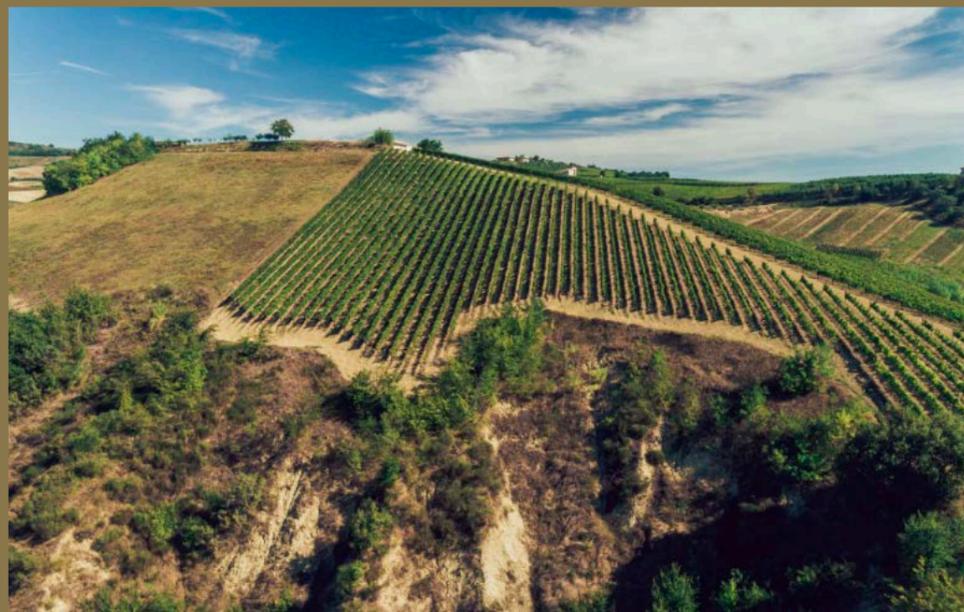


LA MAGIA DEL TERRITORIO

I baluardi montuosi del Massiccio del Gran Sasso ad ovest e le brezze marine ad est raccontano la nostra azienda attraverso i sensi, arrivando al cuore.



FATTORIA GAGLIERANO



Le colline pedemontane offrono uno spettacolo naturale di grande bellezza tra le chiome argentee degli oliveti ed il verde cangiante della vegetazione mediterranea interrotta da profondi calanchi.

L'azienda agricola insiste sul territorio comunale dell'importante cittadina storica di Città Sant'Angelo, riconosciuta come uno dei borghi più belli d'Italia. Fu centro degli antichi popoli Vestini, successivamente centro dell'Impero Romano ed infine ricostruita ex novo dai Longobardi per divenire roccaforte medievale, dotata di castello e porto, grazie alla prossimità con il Mare Adriatico.

Il territorio comunale è da sempre dedito all'agricoltura ed in particolare alla produzione di vino ed olio, tradizione che tutt'oggi continua con grande sviluppo.