

Flora Mondello e la mamma **Maria Teresa Gaglio**, entrambe architetto, seguono con spirito imprenditoriale tutto femminile l'azienda di famiglia. Due principi molto solidi le guidano: combinare la tradizione e la cultura di una agricoltura di qualità alle esigenze, sempre nuove, richieste del mercato.

Flora Mondello and her mum **Maria Teresa Gaglio**, both architect, manage with female entrepreneurial mindsets the family company. Two are the principles guide: the tradition and the culture of a quality agriculture at the service of the new market demands.



In vigna da tre generazioni

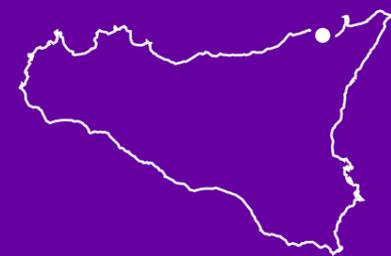
La storia dell'Azienda Vinicola Gaglio ha radici lontane e nasce nei primi anni del Novecento, a **Tindari** in provincia di Messina, dove il bisnonno di Flora iniziò a coltivare le viti ed esportare le uve in Francia. L'azienda, in seguito, fu gestita dal genero Francesco Gaglio che impiantò il primo vigneto a spalliera ed iniziò una produzione di qualità di uve autoctone come il Calabrese e il Nocera.

Oggi questa testimonianza di passione è passata integra e rinvigorita alla figlia, Maria Teresa ed è condivisa con determinazione da Flora. L'impegno di quest'ultima, grazie ad una politica attenta all'export, ha permesso di incrementare i mercati di riferimento dell'Azienda e di diversificare le attività produttive. Attualmente Gaglio esporta in Europa, Stati Uniti ed Asia. Inoltre produce un ottimo olio extra vergine bio Valdemone DOP e si dedica con successo all'accoglienza e alla promozione del territorio con un agriturismo di qualità.

The "Azienda Vinicola Gaglio" was born in early '900 in Tindari, near Messina, where Flora's great grandfather starts to cultivate the vineyards to export the wines in France. The Farm, in a second time, was managed by his son in law Francesco Gaglio who plants the first vertical trellised vineyard and began the production of autochthonal grapes like Calabrese and Nocera.

Today this testimony of passion has passed intact to the daughter Maria Teresa and increased and made more modern by Flora. Flora has pointed the focus of the Company to the export markets and has diversified the productive activities.

Gaglio exports to Europe, United States and Asia. Furthermore the Company produce an excellent Extra Vergine Olive Oil organic "DOP Valdemone", and the Company promotes the area of Oliveri through an excellent farmhouse.



Territoriali

Il legame con il territorio d'appartenenza, fortissimo, ha dato vita a una linea di prodotti votati alla sua valorizzazione. Questi vini, dedicati alla storia e alla mitologia dei luoghi dell'antica Tyndaris, sono il fiore all'occhiello dell'Azienda. **Don Tindaro**, Mamertino DOC. **Esdra**, anch'esso un Mamertino frutto di una selezione delle migliori uve di Nero d'Avola vinificate in purezza, **Flora**, Mamertino bianco, sono la migliore espressione della terre di Sicilia.

The very strong link with the area of belonging has spawned a line of products of the "terroir". These wines are dedicated to the ancient mythology of Tyndaris and are the pride of the Cellar. **Don Tindaro** and **Esdra** are two Mamertino DOC produced with the best Nero d'Avola grapes of the Farm. **Flora** is a Mamertino DOC white and best expressed the Sicily.



Don Tindaro - Mamertino Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Prodotto con uve di Nero d'Avola e Nocera nelle colline di Oliveri (Me). Controspalliera e raccolte nella seconda decade di settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto calcareo **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Esposizione:** sud-est **Resa per ettaro:** 80 qli/ha **Fermentazione:** acciaio inox; 24/26°C; 6-8 giorni **Colore:** rosso intenso con riflessi violacei **Profumo:** note intense di frutti di bosco e sentori di spezie **Gusto:** armonico, con buon equilibrio tannico **Abbinamenti:** Ottimo con piatti di carne e formaggi.

Produced with Nero d'Avola and Nocera grapes in the hills of Oliveri (Me). Counter and harvested in mid September **Soil type:** Medium-textured limestone **Density of Plantation:** For 4600 h. **Exposure:** Southeast **Yield per hectare:** 80 tonnes/ha **Fermentation:** Stainless steel, 24/26 °C, 6/8 days **Color:** Deep red with purple reflection **Perfume:** Intense notes of wild berries and hints of spice **Taste:** Balanced, with good tannic balance **Serving suggestions:** Excellent with meat dishes and cheeses

Esdra - Mamertino Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Prodotto con sole uve di Nero d'Avola nelle colline di Oliveri (Me). Controspalliera e raccolte nella seconda decade di settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto calcareo **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Esposizione:** sud-est **Resa per ettaro:** 80 qli/ha **Fermentazione:** acciaio inox; 24/26°C; 6-8 giorni **Colore:** rosso intenso con riflessi violacei **Profumo:** note intense di frutti di bosco e sentori di spezie **Gusto:** armonico, con buon equilibrio tannico **Abbinamenti:** Ottimo con piatti di carne e formaggi.

Produced with Nero d'Avola grapes only in the hills of Oliveri (Me). Counter and harvested in mid September **Soil type:** Medium-textured limestone **Density of Plantation:** For 4600 h. **Exposure:** Southeast **Yield per hectare:** 80 tonnes/ha **Fermentation:** Stainless steel, 24/26 °C, 6/8 days **Color:** Deep red with purple reflection **Perfume:** Intense notes of wild berries and hints of spice **Taste:** Balanced, with good tannic balance **Serving suggestions:** Excellent with meat dishes and cheeses



Flora Mamertino bianco Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Prodotto con uve di Grillo, Insolia e Cataratto nelle colline di Scala di Patti (Me). Controspalliera e raccolte nella prima decade di settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto argilloso **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Esposizione:** sud-est **Resa per ettaro:** 80 qli/ha **Fermentazione:** acciaio inox; 12/14°C; 15 giorni **Colore:** giallo paglierino **Profumo:** delicato, fresco, fruttato **Gusto:** morbido ed equilibrato **Abbinamenti:** eccellente con antipasti di pesce crudo, verdure crude e crostacei.

Produced with grapes Grillo in the hills of Scala di Patti (Me). Counter and harvested in the first decade of September **Soil type:** Medium-textured clay **Density of Plantation:** For 4600 h. **Exposure:** Southeast **Yield per hectare:** 80 tonnes/ha **Fermentation:** Stainless steel, 12/14 °C, 15 days **Color:** Yellow **Perfume:** Delicate, fresh, fruity **Taste:** Soft and balanced **Serving suggestions:** Excellent with appetizers of raw fish, raw vegetables and shellfish



Mono varietali

Ai top di gamma prodotti dall'Azienda Vinicola Gaglio, si affianca una **linea di monovarietali** di facile beva destinati ad un mercato più ampio. Anche questi vini, piacevoli e profumati, di buona personalità esprimono la ricchezza di un territorio vocato alla coltivazione della vite. Il **Grillo**, vinificato in purezza, e il **Nero d'Avola** al 100%, richiamano i valori di una tradizione tutta siciliana rivisitata in chiave contemporanea.

With the Top Line, Gaglio Vignaioli offers a **Monovarietal Line** easy to drink and for a broader market. Also these wines, pleasant and fragrant, with a good personality represent the wealth of an area suited for grapes growing. **Grillo** and **Nero d'Avola** in purity represent the sicilian tradition revised in a modern style.



Nero d'Avola Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

Prodotto con sole uve di Nero d'Avola nelle colline di Oliveri (Me). Controspalliera e raccolte a metà settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto calcareo **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Esposizione:** sud-est **Resa per ettaro:** 80 qli/ha **Fermentazione:** acciaio inox; 24/26°C; 6-8 giorni **Colore:** rosso rubino **Profumo:** note intense di frutti a bacca rossa **Gusto:** armonico, con buon equilibrio tannico **Abbinamenti:** Ottimo con piatti di carni rosse

Produced Produced with Nero d'Avola grapes only in the hills of Oliveri (Me). Counter and harvested in mid September **Soil type:** Medium-textured limestone **Density of Plantation:** For 4600 h. **Exposure:** Southeast **Yield per hectare:** 80 tonnes/ha **Fermentation:** Stainless steel, 24/26 °C, 6/8 days **Color:** Ruby red **Perfume:** Intense notes of red berries **Taste:** Balanced, with good tannic balance **Serving suggestions:** Excellent with red meat dishes

Grillo Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

Prodotto con uve di Grillo nelle colline di Scala di Patti (Me). Controspalliera e raccolte nella prima decade di settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto argilloso **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Esposizione:** sud-est **Resa per ettaro:** 80 qli/ha **Fermentazione:** acciaio inox; 12/14°C; 15 giorni **Colore:** giallo paglierino **Profumo:** delicato, fresco, fruttato **Gusto:** morbido ed equilibrato **Abbinamenti:** eccellente con antipasti di pesce crudo, verdure crude e crostacei

Produced with grapes Grillo in the hills of Scala di Patti (Me). Counter and collected in the first decade of September **Soil type:** Medium-textured clay **Density of Plantation:** For 4600 h. **Exposure:** Southeast **Yield per hectare:** 80 tonnes/ha **Fermentation:** Stainless steel, 12/14 °C, 15 days **Color:** Yellow **Perfume:** Delicate, fresh, fruity **Taste:** Soft and balanced **Serving suggestions:** Excellent with appetizers of raw fish, raw vegetables and shellfish



Nocera Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

Prodotto con sole uve di Nocera nelle colline di Oliveri (Me). Guyot e raccolta a mano a metà settembre. **Tipologia suolo:** medio impasto calcareo **Densità di piantagione:** 4600 per h. **Resa per ettaro:** 40 qli/ha **Fermentazione:** 26°C; 10 giorni sulle bucce **Fermentazione malolattica** in acciaio **Maturazione** 8 mesi in bottiglia **Colore intenso** rosso rubino **Profumo** note intense di frutti di bosco, ciliegie e sentori di spezie **Gusto** armonico, con buon equilibrio tannico

Area of production Oliveri - Scala di Patti (ME) **Type of soil** medium-texture limestone **Grapes** 100% Nocera **Cultivation** Guyot (Nocera) **Plant per hectar** 4600 **Quintal per hectar** 40 hand picked mid-September **Vinification** 10 days maceration with peels **Fermentation** 26°C **Malolactic fermentation** stainless steel **Maturation period** 8 months in bottle **Color** intense ruby red **Bouquet** intense notes of wild berries, cherries and hints of spice **Taste** balanced with good balanced tannins

