



c.da Termine Grosso
88835 Roccabernarda (Kr)
tel. 392.4507831
terminegrossocantina@libero.it
www.terminegrosso.com

Vino e cavalli. Sono questi i due elementi di distinzione di Termine Grosso, azienda agricola di 500 ettari immersa nel cuore del Marchesato di Crotona, tra Roccabernarda e Cutro. Una realtà storica del territorio, visto che affonda le sue radici nel lontano Settecento, e tradizionalmente legata alla zootecnica, con l'allevamento di bovini da latte di razza Bruna, il cui prodotto è destinato al consumo fresco nella filiera del latte di alta qualità, di ovicaprini e di cavalli sportivi, la vera passione di nonno Antonio già all'inizio del Novecento allevava cavalli per il regio esercito.

Una passione tramandata di padre in figlio finché negli anni Sessanta Fabrizio, avendo vissuto da sempre tra i cavalli, dà origine all'Allevamento del Giglio, dedicato agli esemplari sportivi da salto ostacoli e da completo. La storia si ripete, così oggi Antonio Verga, con la sorella Rosa Maria, continua con passione l'allevamento dei cavalli seguito in questo dai nipoti e dal piccolo Fabrizio amorevolmente soprannominato Frisio.

Ma la famiglia di Antonio è anche una famiglia di viticoltori. Nel 98 anno del suo matrimonio con

Patrizia, anche lei laureata in agraria, l'azienda viene in parte trasformata, nuovi vigneti vengono impiantati a Roccabernarda, a potenziare le superfici vitate storiche della famiglia nella tenuta di Cirò. Così, accanto alle coltivazioni tradizionali delle varietà autoctone ciotane, come il gaglioppo e il greco bianco, si sono affiancate le sperimentazioni con vitigni internazionali quali merlot e cabernet, per dare origine a circa 30mila bottiglie che annualmente escono dalle cantine aziendali.

In azienda è possibile godere anche della presenza di tre laghetti collinari, creati dal prozio di Antonio allo scopo di abbeverare gli ovini, e che per la loro posizione e per l'habitat creato sono stati classificati dall'Unione europea Sito di Interesse Comunitario. Inoltre, nei periodi della vendemmia e in primavera l'azienda diventa fattoria didattica, ospitando scuole primarie e dell'infanzia al fine di far vivere ai bambini la vita agreste rendendoli, attraverso il gioco, protagonisti del lavoro di campagna, che a seconda delle stagioni prevede la preparazione del terreno, la raccolta dei prodotti e la loro trasformazione, nonché la scoperta di sapori veri e genuini.



Durante la vendemmia e in primavera l'azienda diventa fattoria didattica, aprendo le porte alle classi delle scuole d'infanzia e primarie per far entrare i bambini in contatto con i momenti salienti della vita agreste.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17. Su prenotazione, l'azienda apre al pubblico la sua **enoteca con cucina**, adiacente alla cantina, un punto ristoro in cui è possibile assaporare carni, formaggi e i vini aziendali. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dal versante Adriatico: uscire al casello A14 di Palagiano e proseguire sulla SS106, seguendo le indicazioni per Reggio Calabria e poi per Crotona. Superata Crotona, imboccare il bivio per Cutro, Roccabernarda, Santa Severina, Petilia Policastro proseguendo sulla SP63 (ex SS106 vs) per circa 8 km. Svoltare a sinistra sulla SP41 e proseguire per un paio di chilometri fino a incontrare, sulla destra, l'ingresso all'azienda.

Dal versante Tirrenico: dall'A3 Salerno-Reggio Calabria uscire a Lamezia Terme e continuare sulla superstrada per Catanzaro fino all'innesto con la SS106. Proseguire quindi in direzione Crotona e imboccare, a circa 10km dall'abitato di Botricello, la SP63 (ex SS106 vs) al bivio Cutro, Roccabernarda, Santa Severina, Petilia Policastro. Continuare sulla SP63 per circa 8 km, svoltare a sinistra sulla SP41 e percorrere per un paio di chilometri fino a incontrare, sulla destra, l'ingresso all'azienda.

Dall'aeroporto di Sant'Anna: percorrere la SS106 in direzione Catanzaro quindi, al bivio Cutro, Roccabernarda, Santa Severina, Petilia Policastro, continuare sulla SP63 per circa 8 km, svoltare a sinistra sulla SP41 e percorrere e proseguire per un paio di chilometri fino a incontrare, sulla destra, l'ingresso all'azienda.

Gli alberghi e i ristoranti da non perdere

Albergo Ristorante "L'Oasi", c.da Serrarossa, Roccabernarda (Kr), tel. 338.703686.

Vini principali

Rossi

Calabria Igt Rosso "Gocce di Frisio" 2009

Vitigni: gaglioppo 60%, merlot 40%.
Servire a: 18°

Calabria Igt Rosso "Don Fabrizio Barricato" 2010

Vitigni: gaglioppo 90%, merlot 10%.
Servire a: 18°

Calabria Igt Rosso "Frisio" 2010

Vitigni: gaglioppo 60%, merlot 40%.
Servire a: 18°

Calabria Igt Rosso "Giglio Nero" 2010

Vitigni: gaglioppo 90%, cabernet sauvignon 10%.
Servire a: 18°

Calabria Igt Rosso "Don Fabrizio" 2010

Vitigni: gaglioppo 90%, merlot 10%.
Servire a: 18°

Bianchi

Calabria Igt Bianco "Madama Giovanna" 2010

Vitigni: greco bianco 75%, trebbiano 25%.
Servire a: 10/12°

Speciali Calabria Igt Rosato "Luna Piena" 2010

Vitigni: gaglioppo 100%.
Servire a: 10/12°

Calabria Igt Nuovo "9" 2011

Vitigni: gaglioppo 80%, cabernet sauvignon 20%.
Servire a: 16°

