

Marco Pozzali Federico Graziani

Grandi Vini di piccole cantine

Il piacere di scegliere e degustare nuove etichette



Un diario, un racconto sulle terre, gli uomini e la poesia del vino

FOOD
EDITORE

LA GUIDA CON PIÙ DI 1200 VINI SELEZIONATI, ACQUISTATI E DEGUSTATI DAGLI AUTORI

Gioia del Colle Primitivo Riserva Speciale

Vitigno
Primitivo 100%

Ci piacciono i vini di questa azienda e ci piace la dedizione alla terra, il rispetto, la valorizzazione dei luoghi, delle uve, delle tradizioni e la rigida conduzione dei vigneti secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

La storia e le radici: alla fine del XVIII secolo Nicola Petrerà decise di costruire la sua dimora al centro dell'azienda e scelse la collina Spinomarino, la più alta, ariosa e soleggiata di tutta la Gaudella per coltivare uve Primitivo. Vennero quindi eseguiti lavori di disboscamento e scavi per la realizzazione di pozzi che garantissero le riserve di acqua e con la pietra estratta fu realizzata la masseria. La storia di oggi parla invece di un incontro tra le famiglie Petrerà e Orfino che, nel 1988 nella piccola cantina scavata nella roccia, vede la nascita della prima bottiglia di Primitivo in purezza Fatalone (annata '87). Il Primitivo Riserva Speciale ha un colore rosso rubino denso con leggeri riflessi granata. Al naso è intenso nei richiami fruttati, mora di gelso, lampone, ribes nero, mirtillo, e poi cuoio, pepe nero, tabacco. Al palato è lungo, con un corpo importante che richiama la polpa del frutto; si chiude con una nota amarognola di mandorla. **Con pesce grasso alla griglia o, per i classicisti, con formaggi molto stagionati.**

Il vino costa circa 15-18 €

**Azienda Agricola Pasquale
Petrera di Orfino Rosa**
Contrada Spinomarino C.P. 144
70023 Gioia del Colle (BA)
Tel. 080 3448037
info@fatalone.it
www.fatalone.it
Bottiglie prodotte 40-45000

VI CONSIGLIAMO ANCHE

- Gioia del Colle Primitivo 8-10 €
- Murgia Primitivo Teres 8-10 €
- Murgia Greco Bianco Spinomarino 6-8 €