

# GUIDA AL VINO QUOTIDIANO



**N**UOVA **E**DIZIONE

*I migliori 2.500 vini a meno di 10.000 lire*



Slow Food Editore



**L**a cittadina di Gioia del Colle ha dato il nome a questa denominazione, riconosciuta dal 1987, che comprende altri quattordici comuni, oltre a una parte di quello di Altamura, tutti in provincia di Bari. Il disciplinare prevede tre tipologie - Bianco, Rosato e Rosso - cui si aggiungono i monovarietali Primitivo e Aleatico (che può avere piccole aggiunte di malvasia nera, primitivo e negroamaro); quest'ultimo può presentarsi a sua volta nelle sottodenominazioni Dolce e Liquoroso. Il Bianco è composto da un coupage di trebbiano toscano (50-70 per cento) e altri vitigni autorizzati per la provincia di Bari (dal 30 al 50 per cento). Rosso e Rosato, invece, prevedono uve dei classici primitivo (50-60 per cento), montepulciano, sangiovese, negroamaro e malvasia nera (dal 40 al 50 per cento), da soli o congiuntamente; il limite massimo per la malvasia è fissato al 10 per cento.

Il vino più diffuso della gamma consentita è il Gioia del Colle Rosso: il colore va dal rosso rubino al granato; al naso si offre vinoso, gradevole e con profumo caratteristico; in bocca si rivela asciutto, armonico e giustamente tannico. Il vino, che raggiunge una gradazione complessiva di 11,5 gradi, accompagna carni e selvaggina arrosto o in umido; può tranquillamente invecchiare per qualche anno.

Rosato

COPPI

## FATALONE

Gioia del Colle (Ba) 70023  
Via Vicinale Pinomarino, 291  
Tel. e fax 080/3448037

**Rosato Lacrima di Primitivo  
S. Nicola 1997**

②      4000  
-ROSSO-



Questo rosato - collocandosi al di fuori dei moderni schemi, che richiedono vini facili e freschi - incarna alla perfezione la tradizione. Ottenuto da uve primitivo di Gioia del Colle, presenta un colore molto carico per la tipologia, più vicino al rubino che al rosa; i profumi sono un po' velati, con sensazioni di frutta matura (ciliegia, prugna); caldo e pieno in bocca, è ancora alla ricerca dell'armonia.

Rosso

## FATALONE

Gioia del Colle (Ba) 70023  
Via Vicinale Pinomarino, 291  
Tel. e fax 080/3448037

**Rosso Primitivo S. Nicola 1997**

②      22.000

Il vino - ottima interpretazione di rosso dal grado alcolico molto elevato - supporta con la buona materia le note alcoliche e risulta armonico, equilibrato, di spiccata personalità e con una leggera vena abboccata. Il naso intenso si caratterizza per note ancora vinose che lasciano spazio a sensazioni speziate; al palato si offre molto piacevole, corposo e con finale lungo e persistente.