

i Grandi Vini

Parte
dai **colli aretini**
una nuova sfida
del Chianti



L'Asso
del Salento
fa incetta
di premi

La Regina del vino è al Sud

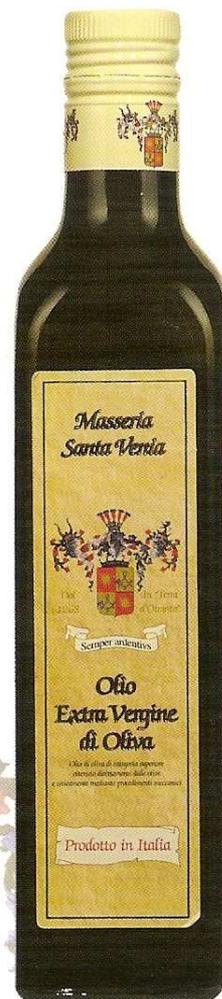
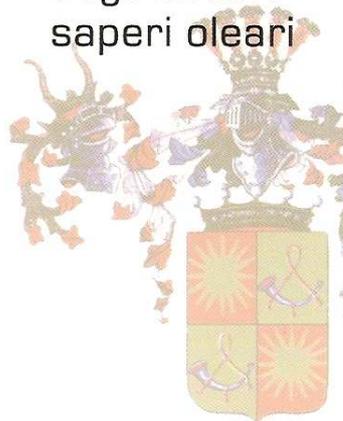
Con il salone dei vitigni autoctoni e la mozzarella
di bufala, la **Campania** sale in cattedra



Sotto il **Vulture**
nasce un rosato
da intenditori



La **Masseria**
degli antichi
saperi oleari



L'azienda Petrera propone una degustazione verticale per far apprezzare e condividere dieci anni di conquiste col suo Fatalone



FATALONE - AZIENDA AGRICOLA PETRERA
PASQUALE di Orfino Rosa
C.da Spinomarino C.P. 144
Gioia del Colle (BA)
Tel./fax 080 3448037
info@fatalone.it
www.fatalone.it

IL PRIMITIVO A GIOIA DEL COLLE ■

Dieci annate, stessa filosofia, stile unico

di Chiara Schiavano

Nella Sala Consiliare del Comune di Gioia del Colle per il 19 maggio si attende un evento irripetibile. L'azienda Petrera dalle proprie cantine concederà le bottiglie più preziose, invitando alla prima Degustazione Verticale nella storia del Gioia del Colle Doc Primitivo: dieci annate della sua Riserva Fatalone, dal 1995 al 2004. Parliamo rigorosamente di evento: la produzione limitata dell'azienda concederà poche volte un'occasione del genere. Da non perdere. Tanto più che il 2007 è il ventesimo anno dalla sua prima bottiglia, il momento giusto per festeggiare la professionalità di cinque generazioni di vignaioli e vinificatori. L'attività dell'azienda Petrera si intreccia con una filosofia di lavoro ben precisa: esprimere il meglio di sé attraverso il proprio vino. Il condividere questo pensiero avvicina la clientela ai prodotti dell'azienda guidata da Filippo Petrera. Non è un obiettivo facile, ci confida, si tratta di consumatori attenti, con i quali è necessario raffor-



zare i legami nel tempo. Ma è uno sforzo che alla fine paga. Quasi l'80% della produzione è riservato all'estero, in Europa, Giappone e Stati Uniti. Tuttavia una clientela ristretta, solo per chi sa apprezzare l'eleganza e la mineralità di questi vini provenienti da colline rocciose di origine marina. ■

Ten years with the same business philosophy, and the same unique style

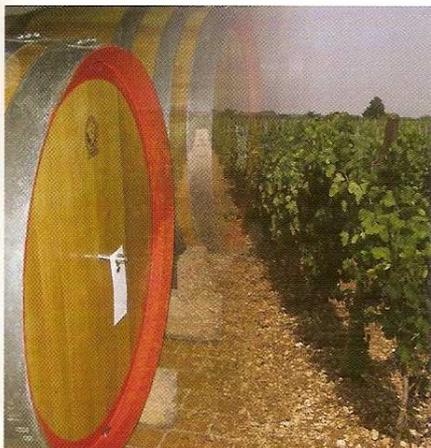
The Petrera winery is offering a "vertical" wine-tasting, to share its ten years of achievements, and to spread appreciation for its fine Fatalone

In the Gioia del Colle council chamber, an unrepeatable event is set to take place on 19 May. The Petrera estate is offering the finest bottles of wine from its own cellars, and it has organised the first vertical wine-tasting in the entire history of Gioia del Colle Primitivo DOC, offering ten vintages of its Fatalone Reserve, from 1995 to 2004. The occasion promises to be a real

Fossili di ostriche risalenti a milioni di anni fa ritrovati nei terreni ove sono ubicati i nostri terreni

event, because the estate's limited production does not allow frequent vertical wine-tastings. It is an opportunity not to be missed. What's more, 2007 marks the 20th anniversary of the first bottle of Petrera wine, and this is the right moment to celebrate the professional expertise of five generations of wine-makers.

Wine-making at the Petrera estate is combined with a clear business philosophy: to give the very best of oneself through one's wine. Sharing this idea brings consumers closer to the products of the estate, which is managed by Filippo Petrera. It is not a simple aim to achieve - he reveals to us - our customers are highly demanding, and so it is necessary to strengthen the relationship through time. But, in the end, this effort pays off. Almost 80% of the production is marketed abroad, for example in Europe, Japan and the United States. Nevertheless, the estate has a limited number of clients, who can appreciate the elegance and the mineral characteristics of these wines, which come from rocky hills of marine origin. ■





Pasquale Petrera

Fatalone
Murgia Igt Primitivo Teres

2005

Zona di produzione: media collina murgiana di Gioia del Colle - Contrada Spinomarino (BA)
Uvaggio: Primitivo 100%
Altitudine: 365 m s.l.m., unica zona collinare del Primitivo Doc
Sistema di allevamento: spalliera alta con due capi a frutto
Periodo di vendemmia: parte di uve del primo taglio a metà settembre, parte di uve dei racemi a metà ottobre
Maturazione: macerazione 36-40 ore a temperatura controllata
Affinamento: 12 mesi in vasi vinari di acciaio inox
Colore: rosso tramonto, tendente al rubino, giovane, vivace e brillante
Olfatto: caratteristico di fruttato
Gusto: asciutto, fresco, armonico, sentore di ciliegia e frutti di bosco
Temperatura di servizio: 15°-18° C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Abbinamenti consigliati: vino a tutto pasto con piatti di un certo impegno. Perfetto anche con frittture, arrosti e antipasti di mare. Ottimo con formaggi freschi e salumi. Abbinamento ideale per la pizza

Production area: Murgia hills in Gioia del Colle, in the Spinomarino district (BA)
Grape variety: Primitivo 100%
Altitude: 365 m a.s.l., the only hilly area in the Primitivo Doc zone
Training system: espalier with two fruit canes
Harvest period: partly at mid September and partly at mid October
Maturation: from 36 to 40 hours of maceration at controlled temperature
Ageing: 12 months in stainless steel vats
Colour: sunset red tending to ruby, young, lively and brilliant
Bouquet: fruity and characteristic
Taste: dry, fresh, harmonic, very pleasant aroma of cherry and berries
Serving temperature: 15°- 18° C
Alcohol: 13.5% by vol.
Best with: all rich dishes. Excellent with fried food, roast meat and fish hors d'oeuvres. Good also with fresh cheese and salumi. Ideal also with pizza.

FATALONE - AZIENDA AGRICOLA PETRERA PASQUALE di Orfino Rosa
C.da Spinomarino C.P. 144 - Gioia del Colle (BA) - Tel./fax 080 3448037
info@fatalone.it - www.fatalone.it



Adone Del Negro

Del Negro
Tribonaro d'Abruzzo Doc

2005

Zona di produzione: casali di Furo e San Buono (CH)
Uvaggio: Tribonaro d'Abruzzo 85%, Montepulciano 15%
Altitudine: 500 m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone abruzzese
Periodo di vendemmia: fine settembre
Maturazione: in acciaio
Affinamento: in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato, fragrante ed armonico
Gusto: vino di grande equilibrio ed eleganza
Temperatura di servizio: 14° C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Abbinamenti consigliati: primi e secondi a base di pesce

Production area: Furo and San Buono areas (CH)
Grape varieties: Tribonaro d'Abruzzo 85% and Montepulciano 15%
Altitude: 500 m a.s.l.
Training system: Abruzzo spurnal cordon
Harvest period: end of September
Ageing: in steel vats
Bottling: in bottles
Colour: straw yellow with greenish reflexes
Bouquet: fresh, pleasantly fruity, fragrant and harmonic
Taste: very well balanced and elegant
Serving temperature: 14° C
Alcohol: 12.5% by vol.
Best with: fish dishes

AZIENDA AGRICOLA ADONE DEL NEGRO
Via Murga 1 - Furo (CH) - Tel. +39 340 3600120 - Fax 0870 99807
www.adonedelnegro.com - info@adonedelnegro.com