

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food® Editore

GIOIA DEL COLLE (BA)

Fatalone Pasquale Petrera

Strada Vicinale Spinomarino, 241
tel. 080 3448037
www.fatalone.it
info@fatalone.it

9,5 ha - 48.000 bt

vende in cantina

VITA - L'azienda Fatalone trae il nome dallo pseudonimo popolare attribuito alla famiglia di Pasquale Petrera, attuale titolare ed erede di una tradizione secolare. L'azienda è in regime biologico e autonoma a livello energetico grazie all'impianto fotovoltaico; singolare il sottofondo di musica classica in cantina che, secondo il titolare, favorisce l'affinamento dei vini. Collaborano l'agronomo-enologo Carmine Arena, con la consulenza di Benedetto Lorusso.

VIGNE - Il vigneto aziendale è sito sulla collina Spinomarino: alta (370 metri), ariosa, soleggiata e con buona escursione termica. Il primitivo (età media quindici anni) è un alberello convertito a spalliera; lo affianca il greco, impiantato nel 1993. Sovescio e stallatico naturale permettono un buon apporto di nutrienti; il terreno è di medio impasto con forte presenza di roccia calcarea di origine marina, tale da rendere obbligato lo scasso d'impianto.

VINI - L'impostazione dei vini di Pasquale Petrera è classica ed è degnamente rappresentata dal **Gioia del Colle Primitivo Ris. 2004** (15.000 bt; 13 €): riposa un anno in tonneau nella bella botte scavata nella roccia e si rivela fruttato e balsamico, di leggera speziatura e buona mineralità. Un analogo carattere tradizionale si ritrova anche nel più avvicicabile **Gioia del Colle Primitivo 2006** (20.000 bt; 9 €): tannicità caratteristica e buona complessità. Validi anche il **Bianco Spinomarino 2008** (greco; 3.000 bt; 8 €): le decise note erbacee accompagnano il frutto e la leggera speziatura; accentuata la sapidità finale. Chiude la rassegna il **Primitivo Teres 2007** (3.000 bt; 8 €), dal colore rosso vivace e brillante, che ben risponde al desiderio di bere un vino fresco nelle stagioni calde: è fruttato negli aromi e asciutto in bocca.

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, autoctoni

UVE 100% di proprietà