

slow wine

guida 2013

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

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 - 40.000 bt

sconto 10%

VITA - Pasquale Petrera e suo padre Filippo perpetuano la grande passione della famiglia, soprannominata Fatalone per la coltivazione del primitivo. Qui tradizione e innovazione sono in perfetto equilibrio: i Petrera hanno la massima di vigna e cantina, avvalendosi della collaborazione dell'agronomo Vincenzo Stea e degli enologi Carmine Arena e Benedetto Lorusso. L'azienda da anni ha la certificazione biologica.

VIGNE - Lungimirante fu il bisnonno di Filippo Petrera quando scelse di acquistare la terra sulla collina di Spinomarino, posta a 370 metri di quota fra lo Ionio e l'Adriatico: sole, vento e forti escursioni termiche, unite a un terreno con forte presenza di calcare di origine marina, sono condizioni certamente ideali per la viticoltura. Il vigneto di primitivo, inizialmente allevato ad alberello e poi convertito a spalliera, ha diciassette anni; il greco è stato impiantato nel 1993.

VINI - Un riuscito equilibrio fra tradizione e innovazione connota lo stile dei vini Fatalone, vini che si fanno attendere per rivelarsi completamente. Convince il **Gioia del Colle Primitivo 2008** (● 25.000 bt; 8 €), affinato in legno grande, dallo spiccato carattere territoriale, con il naso balsamico e la sapidità che troviamo in tutti i vini dell'azienda. Il **Gioia del Colle Primitivo Ris. 2006** (● 12.000 bt; 13 €), affinato in tonneau, ha fruttato intenso e varietale, finale lungo e saporo. Abbiamo avuto il privilegio di assaggiare una bottiglia della straordinaria annata 2000: la Riserva si rivela longeva e sempre ricca di vitalità, con profondità e struttura impareggiabili. Interessante il **Primitivo Teres 2009** (● 3.000 bt; 7 €), fresco d'uva e moderno con il suo colore rosso molto chiaro, da bere fresco e d'estate, così come lo **Spinomarino 2011** (○ greco; 2.000 bt; 8 €), un bianco fresco, floreale e salato.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica