



slow wine

guida 2014

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

CASTELLANETA (TA)

Perrini

Masseria Carabella
tel. 336 868276
www.perrini.it
perrini@perrini.it

50 ha - 300.000 bt

VITA - Questa azienda familiare di antica tradizione, convertita in biologico nel 1993, è condotta dai fratelli Perrini. Mira cura la commercializzazione dei prodotti, la didattica per le scuole e l'accoglienza, Vito si occupa di tutti i processi produttivi in campagna e in cantina. Dal prossimo anno la masseria Carabella, sede aziendale e punto di riferimento agricolo ed economico nell'agro tarantino, vedrà la conversione della produzione al biodinamico.

VIGNE - I terreni vitati sono ubicati tra la millenaria foresta di pini di Aleppo, che costituisce una barriera naturale contro i venti umidi provenienti da sud, e la Murgia tarantina, che preserva la produzione dalle correnti gelide del Nord. Cordone speronato e spalliera i sistemi di allevamento, vigneti di oltre 40 anni, regime biologico certificato. In campo prevalgono primitivo e negroamaro. Erbe spontanee e insetti come bioindicatori.

VINI - I vini Perrini sono fedeli interpreti della tradizione della zona, senza cedimenti a mode del momento. Il **Primitivo Ris. 2009** (● 5.000 bt; 24 €) è complesso nell'articolazione aromatica, con spezie, note balsamiche e frutto. Buona struttura e tannini morbidi. Il **Negroamaro 2011** (● 60.000 bt; 7 €) è sapido con sensazioni di macchia mediterranea e ottima freschezza. Il **Rosato 2012** (◎ negroamaro; 15.000 bt; 7 €), intenso e fruttato, mostra un finale sapido e fresco. Il **Bianco 2012** (○ fiano, malvasia; 30.000 bt; 6 €) ha buona franchezza, è piacevolmente sapido ed esprime un corretto rapporto tra la qualità e il prezzo. Il **Primitivo Passito 2011** (● 7.000 bt; 12 €), lungamente sapido, è energico e mai stucchevole.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI organici
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica

GIOIA DEL COLLE (BA)

Fatalone

Pasquale Petrera

Contrada Spinomarino, 291
tel. 080 3448037
www.fatalone.it
info@fatalone.it

8,5 ha - 45.000 bt

sconto -10%

VITA - Filippo Petrera affianca ancora il figlio Pasquale nella gestione dell'azienda che, benché fondata solo nel 1987, vanta una lunga storia familiare. I "Fatalone", soprannome dei Petrera, rispettano con passione la tradizione pur con una visione innovativa che si esprime anche con la scelta dell'uso di energia fotovoltaica per tutta l'azienda. Preziosa la collaborazione dell'agronomo Vincenzo Stea e di Carmine Arena e Benedetto Lorusso in cantina.

VIGNE - Le vigne in contrada Spinomarino - a indicare l'origine marina del terreno - sono magnificamente posizionate a 370 metri di altitudine, in luogo ventilato e soggetto a escursioni termiche ottimali per la vite. Il vigneto di primitivo ha quasi 20 anni, affonda le radici in un suolo ricco di scheletro ed è allevato ad alberello convertito a spalliera. Il greco ha 10 anni. La conduzione è biologica: solo sovescio, rame, zolfo e sfalcio.

VINI - Fatalone è stata una delle prime realtà che a Gioia del Colle ha imbottigliato il primitivo, dando a questo vitigno, fino ad allora relegato alla produzione di vini sfusi, la giusta dignità e valore. Lo **Spinomarino 2012** (○ greco; 4.000 bt; 8 €), ha timbri iodati e floreali, risultando fresco e salmastro anche al palato, con chiusura lunga e pulita. Interessante il **Primitivo Teres 2012** (◎ 4.500 bt; 8 €), svinato dopo sole 12 ore di macerazione, dalle immediate note varietali, ottimo da bere fresco nella stagione calda.

vino slow GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO 2009 (● 40.000 bt; 9 €) Vino dallo stile molto tradizionale, affinato in botti da 750 litri, ha intensi profumi fruttati e balsamici, bocca elegante e a tratti entusiasmante. La chiusura è decisamente sapida e perfettamente asciutta. Annuncia una felice longevità.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica