

Touring Editore

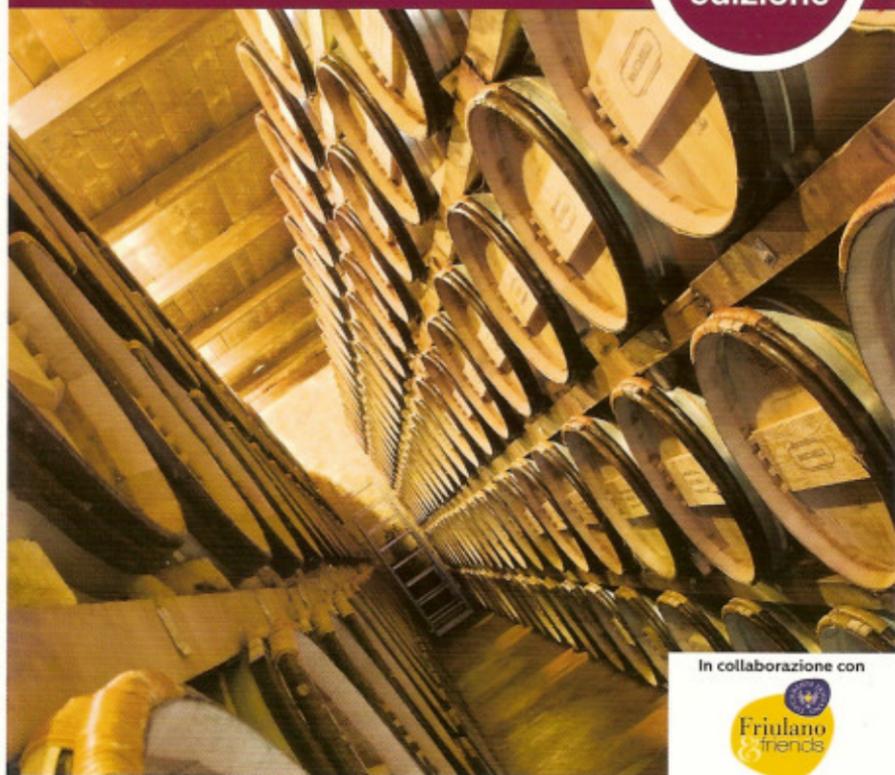


Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2014

Guida all'Italia degli autoctoni: tutti i vini
e le cantine migliori del territorio; in più,
le sezioni Spumanti Metodo Classico e Istria

11^a
edizione



In collaborazione con



Emera



Masseria Porvica
 Contrada Porvica
 74100 Taranto (TA)
 Tel. 0832 704398
 Fax 0832 709022
 info@magistravini.it
 www.magistravini.it

Bottiglie: 250.000

Vitigni autoctoni coltivati:

Primitivo, Negroamaro,
 Fiano, Malvasia Nera

La tenuta di Emera fa parte di un importante investimento nel sud Italia finalizzato alla valorizzazione dei vitigni tradizionali. Quest'anno è stato netto e tangibile il salto di qualità del gruppo dei vini inviato. Nel complesso tutti presentano una qualità olfattiva e gustativa pulita e leggibile. Dal bicchiere emerge chiaro lo sforzo degli investitori nel miglioramento delle tecnologie di vinificazione. Sia il Primitivo che il Negroamaro sono ben interpretati nelle loro specificità tradizionali: il primo presenta nette le note di fava di cacao e frutto rosso assieme a nuance salmastre; il secondo è giocato più sull'eleganza olfattiva. Il Fiano si identifica con note vegetali e di mandorla.

Primitivo di Manduria Doc Anima di Primitivo 2011	★★★	■	✓	🍷	€ 14-16
Lizzano Doc Negroamaro Rosso Anima di Negroamaro 2012	★★★	■	✓	🍷	€ 12-14
Puglia Igt Fiano Amure 2012	★★★	■	✓	🍷	€ 12-14

Fatalone



Strada Vicinale
 Spinomarino, 291
 70023 Gioia del Colle (BA)
 Tel. 080 3448037
 Fax 080 3448037
 info@fatalone.it
 www.fatalone.it

Bottiglie: 45.000

Vitigni autoctoni coltivati:

Primitivo, Greco

La famiglia Petreara da sempre lavora la terra con rispetto e in biologico, i suoi vini sono da sempre vini naturali, prima ancora che diventasse una moda. Loro si definiscono degli "artigiani" e non potrebbe essere diversamente: basta andare a trovarli... Quest'anno siamo orfani della riserva che è ancora in affinamento; un vino dall'indiscussa capacità di invecchiamento, il Primitivo 2009 non ci fa rimpiangere il riserva: si presenta con un naso importante intriso di chiodi di garofano, rabarbaro, china e ciliegia il tutto avvolto da dolci nuance di spezia; al palato è fresco e piacevole da bere con finale di cacao. Il Teres è il Primitivo da sbicchierare a tutto pasto e, magari, anche freddo.

Gioia del Colle Doc Primitivo 2009	★★★★	■	✓	🍷	€ 8-10
Puglia Igt Primitivo Teres 2012	★★★★	■	✓	🍷	€ 7-9