



slow wine

guida 2015

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

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

CASTELLANETA (TA)

Perrini

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

50 ha - 280.000 bt

VITA - Oltre due secoli di vita, storia e tradizioni per Masseria Carabella, fiorente centro economico e sociale dell'occidente tarantino. Da sempre è abitata e gestita dalla famiglia Perrini, che coltiva con metodo biologico certificato le tenute di proprietà, trasformando le uve e imbottigliando il vino nelle proprie cantine. Vito segue tutti i processi produttivi in campagna e in cantina, Mila si occupa della parte commerciale e della comunicazione.

VIGNE - Le vigne si trovano in prossimità dell'imponente e suggestivo bosco di pini d'Aleppo secolari di Castellaneta Marina, che tra le altre cose costituisce una barriera naturale ai venti di scirocco e libeccio. Il regime di coltivazione dei vigneti, in prevalenza primitivo e negroamaro, è totalmente sostenibile, con particolare attenzione alla lotta antiparassitaria, eseguita con metodi difensivi naturali.

VINI - Radicamento territoriale, immediatezza di beva e moderna eleganza: queste le caratteristiche dei vini, con una buona definizione olfattiva supportata da fresca acidità. Tra gli assaggi ha fatto buona impressione il **Primitivo Ris. 2012** (● 12.500 bt; 15 €), rosso rubino profondo, fruttato e balsamico, leggermente speziato e con buona mineralità; al palato è asciutto e profondo. Interessante il **Negroamaro 2013** (● 50.000 bt; 8 €), sapido, fresco e fruttato. Più morbido, ma sempre godibilissimo, il **Salento Rosso 2013** (● negroamaro, primitivo; 45.000 bt; 8 €), tipico nel timbro fruttato e floreale. In bocca è sostenuto da un'originale vena acida.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
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 - 58.000 bt

sconto -10%

VITA - Azienda storica gioiese di proprietà della famiglia Petrera, soprannominata "Fatalone". Fondata con la denominazione attuale nel 1987, vanta in realtà una storia molto più lunga. Il giovane Pasquale, affiancato dal padre Filippo, conduce l'attività con la collaborazione di Vincenzo Stea per la parte agronomica e di Carmine Arena e Benedetto Lorusso per quella enologica.

VIGNE - Le vigne giacciono su un terreno di antica origine marina, a media altitudine collinare, e vantano un'età di 20 anni. Sistema di allevamento principe per il primitivo è l'alberello, che qui troviamo spesso convertito a spalliera. Massima attenzione al rispetto della natura e dell'ambiente: pratiche biologiche, concimazione con sovescio e con riciclo di raspi e vinacce, inerbimento spontaneo e trattamenti fitosanitari solo con rame, zolfo e calce.

VINI - Grande tipicità e naturalezza espressiva per i vini di Fatalone, tutti caratterizzati da bevibilità e facile abbinabilità. Archetipico il **Gioia del Colle Primitivo Fatalone 2010** (● 30.000 bt; 9 €), che oltretutto vanta un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Affinato in botti grandi di Slavonia per due anni, ha sentori fruttati di marmosca, ma anche floreali di viola e le sensazioni erbaceo-vegetali proprie del terroir. Il **Gioia del Colle Primitivo Fatalone Ris. 2007** (● 18.000 bt; 13 €) è più scuro e intenso nel gusto, maggiormente tannico e con sentori legnosi presenti. Molto originale il **Teres 2013** (◎ primitivo; 4.200 bt; 8 €), rosato ottenuto con una breve macerazione dei racemi del primitivo, beverino e molto gradevole. Valido, infine, lo **Spinomarino 2013** (○ greco; 5.400 bt; 8 €) sapido e naturale, con sentori di fieno.

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