

Touring Editore



Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2015

**L'Italia degli autoctoni: tutti i vini e le cantine
migliori, regione per regione. In più, le sezioni
dedicate a Spumanti Metodo Classico e Istria**

**12^a
edizione**



Colli della Murgia



Contrada Zingariello, 87
70024 Gravina in Puglia (BA)
Tel. 080 3261271
Fax 080 3261271
sales@collidellamurgia.it
www.collidellamurgia.it

Bottiglie: 180.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Fiano Minutolo, Primitivo,
Greco, Aglianico, Malvasia,
Moscato, Bianco d'Alessano

L'azienda si trova a Gravina in una zona collinare fra le più alte di Puglia. Terreni carsici ricchi di minerali sono la culla ideale per la coltivazione delle uve bianche. Ormai sono passati anni e molto si è discusso sul vitigno chiamato oggi Minutolo, di cui loro sono fra i più rappresentativi. Di certo si è capito che vuole terreni e altitudini che ritroviamo a Gravina e in un'altra zona pugliese. Comunque il Tuffano riconquista la Corona, ma tallonato a vista dall'Erbaceo che quest'anno è ricco di fiori e frutta sia al naso che al gusto. Le note agrumate e floreali pervadono i profumi e il gusto del Fiano, il finale è piacevolissimo e ricco di erbe mediterranee.

	Puglia Igt Fiano Tuffano 2013	★★★★★				€ 12-14
	Puglia Igt Bianco Erbaceo 2013	★★★★★				€ 9-11
	Puglia Igt Primitivo Doline 2012	★★★				€ 7-9
	Puglia Igt Rosato Sellaia 2013	★★★				€ 11-13
	Puglia Igt Rosso Selvato 2011	★★				€ 10-12

Conte Spagnoletti Zeuli



Contrada San Domenico
S.p. 231 km 60
76123 Andria
Tel. 0883 569511
c.szo@contespagnolettizeuli.it
www.contespagnolettizeuli.it

Bottiglie: 600.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Uva di Troia, Aglianico, Fiano,
Montepulciano, Bombino
Nero e Bianco, Pampanuto

Il Conte Onofrio, affiancato dalla validissima moglie, continua il proficuo investimento nella qualità e nella piacevolezza dei vini. L'azienda è risalente al 1600. La proprietà si estende per oltre cento ettari attorno al maestoso Castel del Monte, con le tenute Zagaria e San Domenico. Non si produce solo vino, ma anche dell'ottimo olio extravergine. Da visitare sono il suo frantoio e la cantina di conservazione dei vini, scavata nel tufo. Il Terranera ci ha stupiti al primo assaggio: un abile assemblaggio di Uva di Troia, Montepulciano e Aglianico. Il Colombaio, Golden Star, è fresco e nitido nei profumi e al gusto, esprime al meglio il concetto di rosato murgiano.

	Castel del Monte Bombino Nero Docg Colombaio 2013	★★★★★				€ 11-13
	Castel del Monte Doc Rosso Riserva Terranera 2010	★★★★★				€ 14-16
	Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Il Rinzacco 2011	★★★				€ 11-13
	Castel del Monte Doc Nero di Troia Vignagrande 2011	★★				€ 8-10
	Murgia Igt Fiano Jody 2013	★★				€ 6-8

Fatalone



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

Bottiglie: 48.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Primitivo, Greco

Azienda fra le prime a dimostrare il valore del Primitivo di Gioia del Colle, nonché la sua attitudine all'invecchiamento. I suoi sono vini "veri", non sono servite tendenze di mercato a fargli cambiare modo di lavorare. Il Riserva non fatica a conquistare la Corona. Giocato su toni austeri ma intensi così come sono i suoi profumi di tabacco, spezia e balsami che si fondono a una ciliegia al maraschino; il primo sorso ci conferma un'eleganza preannunciata. Il Primitivo 2010 non è da meno, si apre al naso con note salmastre e balsami, con spezia e frutto, al palato è floreale, morbido con tannini decisi. Il Teres si beve rinfrescato e a secchiate.

	Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva 2007	★★★★★				€ 12-14	
	Gioia del Colle Doc Primitivo 2010	★★★★★				€ 7-9	
	Puglia Igt Primitivo Teres 2013	★★★★★				€ 7-9	