

slow wine

guida
2016

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.917 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
REGISTRATI



Slow Food Editore

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 - «Consideriamo la vite e il suo frutto al pari di un essere umano e le diamo tutto quanto di meglio potremmo desiderare per noi». Il nonno Fatalone seduceva le donne con il suo charme, i discendenti Filippo e Pasquale Petrera seducono i consumatori con i loro vini, prodotti nella piccola azienda a conduzione familiare, dedita al biologico praticamente da sempre, avvalendosi della collaborazione tecnica di Vincenzo Stea, Carmine Arena e Benedetto Lorusso.

VIGNE - Gli 8,5 ettari di proprietà, tutti intorno alla masseria, sono allevati a spalliera per il primitivo, a pergola per il greco. Le pratiche in vigna prevedono varie arature, potatura secca e verde, selezione dei germogli, legatura, sfogliatura e diradamento dei grappoli (8-10 per pianta), il tutto con interventi manuali. I terreni collinari sono ricchi di minerali, con presenza di fossili marini, e godono di importanti escursioni termiche.

VINI - Un vino di valore il **Gioia del Colle Primitivo Fatalone 2011** (● 30.000 bt; 9 €): da vigne di 25 anni, ottenuto con fermentazione senza lieviti selezionati e malolattica spontanea, sfodera tannini morbidi, una giusta nota floreale e il classico retrogusto di mandorla amara tostata. Davvero unico anche il **Teres 2014** (◎ primitivo; 4.500 bt; 8 €), un rosato da soli racemi (femminelle) in un'annata non eccezionale per il primo grappolo, corretta per questa vendemmia con frutto fresco; esprime grande acidità, bella fragranza con sentori di frutta fresca estiva, ha i colori e la consistenza di un rosso ma il comportamento al naso e in bocca dei rosati di una volta.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica