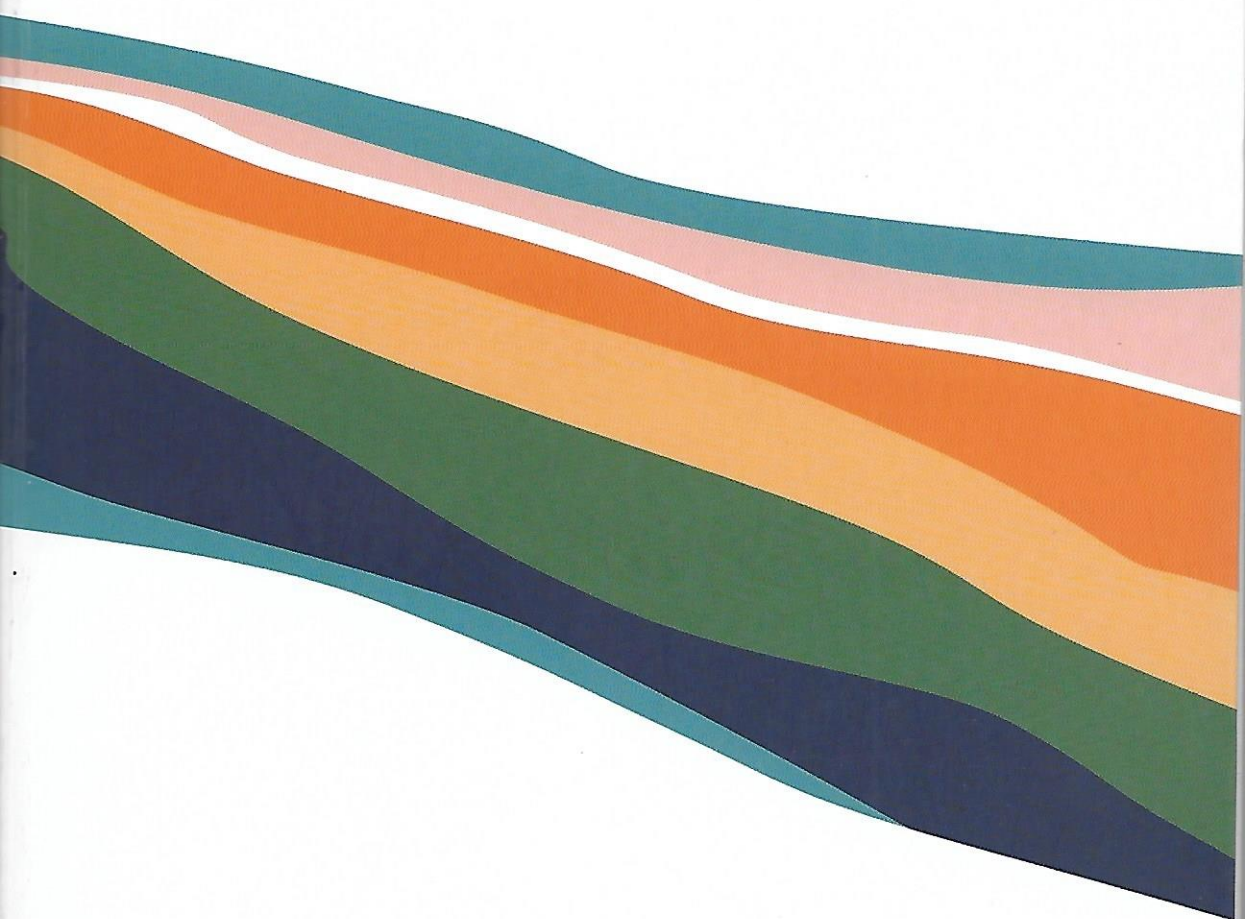


v i t a e
La Guida
Vini 2024



Associazione Italiana Sommelier

**Fatalone**

(1987)

Questa rinomata azienda familiare rappresenta da diversi decenni un saldo e autorevole punto di riferimento nell'area murgiana, dove brilla il Primitivo di Gioia del Colle. La sua filosofia green è senza compromessi, con la scelta dell'ecosostenibilità e della coltivazione in biologico. Vi è poi l'impegno a non snaturare il primitivo, puntando a fedeli e autentiche espressioni di territorio, come quella dell'eccellente Gioia del Colle Primitivo Riserva, un vino austero e capace di lunghe evoluzioni.

Strada Vicinale Spinomarino, 291 - 70023 Gioia del Colle (BA)

T. 328 7033220 | M. info@fatalone.it

www.fatalone.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 78.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Rosa Orfino

Cond. enologica: Benedetto Lorusso

Cond. agronomica: Francesco Mastrangelo

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

t't't't'

91,5

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO ROSSO FATALONE RISERVA 2020

Rosso Doc - Primitivo 100%

Alc. 16% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 12 mesi

Rubino di gran luce. Ouverture resinosa balsamica, che precede segnali di ciliegia, frutti di bosco, arancia scura, cioccolato, liquirizia e vaniglia. Il sorso materico riceve slancio dalla vivida freschezza e da un'impronta tannica netta. Ricche risonanze dal retrofatto. Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.

t't'

TERES 2022

Rosso Igp - Primitivo 100%

Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Cosciotto di maiale farcito.

t't't't'

**GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
FATALONE RISERVA**

2015 | 2017

t't't'

TERES

2019