

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023



Doctor Wine
by Daniele Cernilli

mesi. Colore appena dorato, perlage molto fine. Naso agrumato con pompelmo giallo, cedro e timo. Bocca energica con salinità e materia. Finale di mandorle fresche.

FATALONE

Strada Vicinale Spinomarino, 291
70023 Gioia del Colle (BA)
Tel. +39 080 3448037
info@fatalone.it
www.fatalone.it



ANNO DI FONDAZIONE 1987
TITOLARE Orfino Rosa
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 54.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 9
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA
PRODUZIONE DI OLIO

Il marchio aziendale trae origine da Filippo Petrerà che fu a suo tempo soprannominato Il Fatalone che nel gergo locale significa "seduttore". Grande attenzione in vigna dove oggi il vignaiolo artigiano, come ama definirsi Pasquale Petrerà, dedica una maniacale attenzione alla vigna e alla cantina, facendo maturare i vini in compagnia di un sottofondo musicale di classica e new age, arricchito con suoni della natura, nell'idea che questo possa migliorare, con le soavi vibrazioni, l'operosa attività della microflora vivente nel vino e la sua microossigenazione attraverso il legno.

■  97

€ 16,00

Gioia del Colle Primitivo 2021

100% Primitivo. Matura 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Colore scurissimo. Al naso visciola, gelsi neri e carruba accompagnati da cioccolato, spezie e inchiostro. Bocca intensa, ampia e di ottima beva nonostante la potenza. Finale incredibilmente elegante.

■ 94

€ 20,00

Gioia del Colle Primitivo Riserva 2019

100% Primitivo. Matura 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 750 l. Viola impenetrabile. Intense note di rabarbaro e china in compagnia di caffè e marmellata di more. Palato ricco, avvolgente e caldo. Ottimo finale, lungo e persistente.