


GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

10
ANNI



Doctor  Wine
by Daniele Cernilli


D'Araprì Brut Rosé94  € 28,00

60% Montepulciano, 40% Pinot Nero. Metodo classico per 24 mesi. Rosato pallido dal sottile perlage. Profilo aromatico soffice tra lampone e ribes fresco. La bocca è croccante con sviluppo armonico e piacevolissimo. Finale di ottima persistenza ed eleganza.

D'Araprì Brut92  € 26,00


60% Bombino Bianco, 40% Pinot Nero. Metodo classico per 24 mesi.

Fatalone


Strada Vicinale Spinomario, 291 - 70023 Gioia del Colle (BA) - Tel. +39 328 7033220 - info@fatalone.it - www.fatalone.it 

Anno di Fondazione **1987**Titolare **Orfino Rosa** 10    72.000

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.

Gioia del Colle Primitivo Riserva Bio 202096  € 30,00

100% Primitivo. 9 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 750 con musico terapia in cantina. Tipico colore impenetrabile. Olfatto potente e nitido con gelsi, more e fichi secchi, poi tabacco, cannella e spezie dolci. La bocca è ricca con un frutto in grande evidenza, piena e alcolica ma con una freschezza e sapidità che donano grande equilibrio. Capolavoro gioiese.

Gioia del Colle Primitivo Bio 202294  € 20,00

100% Primitivo. 9 mesi in acciaio. Colore scurissimo. Naso con un ventaglio interminabile e variegato: gelsi neri, fichi e visciole, a seguire tamarindo,

caffè e note balsamiche. Bocca vigorosa ma elegante con un tannino setoso che incanta.

Puglia Primitivo Teres Bio 202292  € 20,00

100% Racemi di Primitivo. 6 mesi in acciaio.

Felline

Strada Comunale Santo Stasi I, 42/B - 74024 Manduria (TA) - Tel. +39 099 9711660 - info@agricolafelline.it - www.agricolafelline.it 

Anno di Fondazione **1994**Titolare **Marianna Azzurro Greco** 100    800.000



Felline, il cui nome deriva da quello di un'antica città della Manduria, è stata una delle protagoniste del rilancio dei vitigni locali, Primitivo in primis, con il progetto Accademia dei Racemi. L'azienda è grande e strutturata e la produzione abbraccia una notevole quantità di vini, coprendo in pratica tutte le tipologie, sempre incentrate sui vitigni autoctoni, dai rossi Ottavianello e Susumaniello ai bianchi Fiano Minutolo e Verdeca.

Primitivo di Manduria Giravolta 201993  € 18,50

100% Primitivo. 9 mesi in barrique. Rubino scuro. Profumi fruttati con amarene e fichi poi vaniglia e cuoio. Bocca davvero tipica, scorrevole, con un frutto in grande evidenza e di buona freschezza finale.


Primitivo di Manduria Zinfandel 201891  € 21,00

100% Primitivo. 6 mesi in barrique.

Puglia Cicala Rosé 202288   € 10,00

100% Negroamaro. Acciaio.

☆☆☆ Gianfranco Fino Viticoltore

Contrada Lella - 74024 Manduria (TA) - Tel. +39 320 7803978 - info@gianfrancofino.it - www.gianfrancofino.it 

Anno di Fondazione **2004**Titolare **Gianfranco Fino**