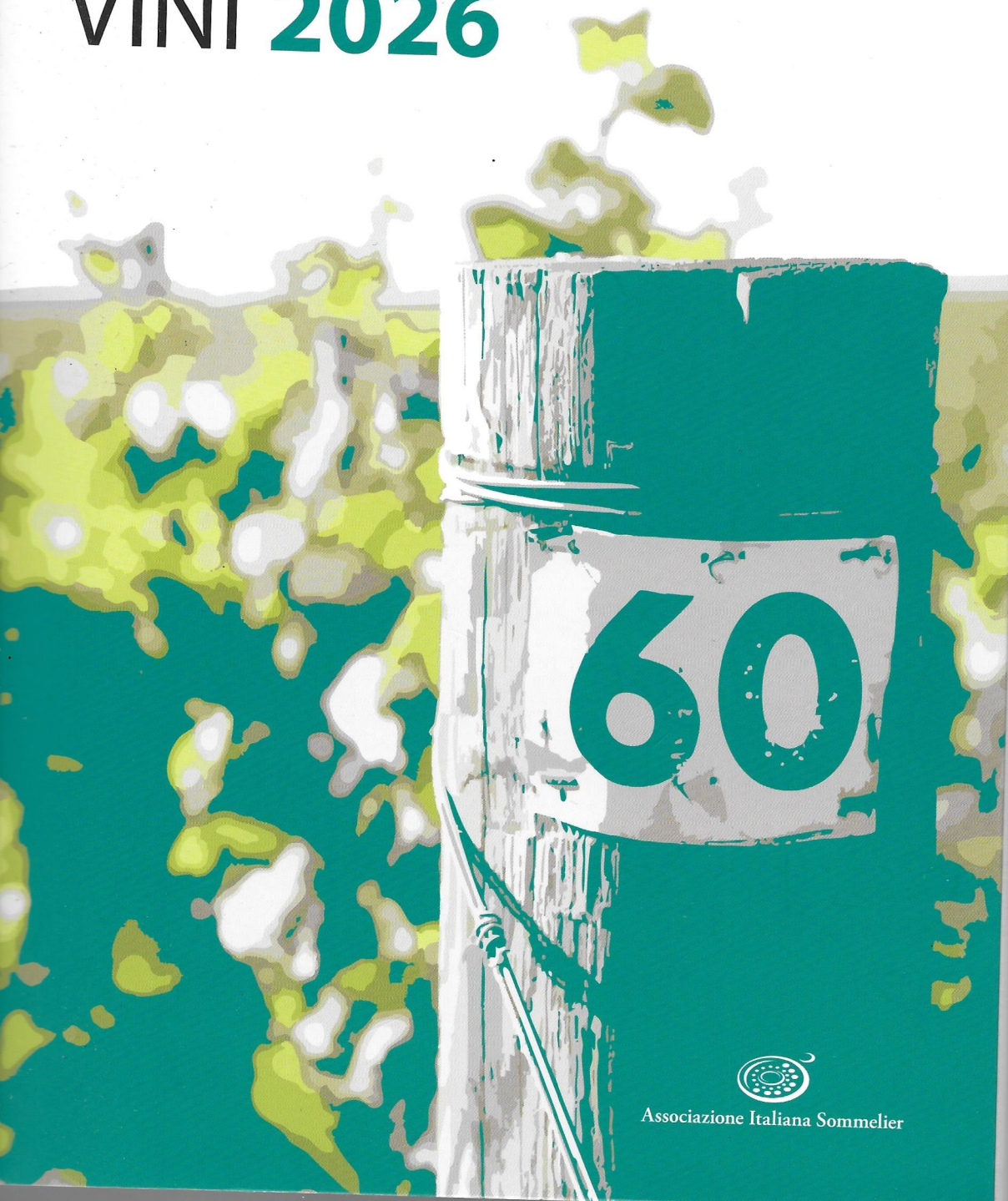


v i t a e
**LA GUIDA
VINI 2026**



Associazione Italiana Sommelier

1987

Fatalone

Questa storica cantina familiare, che si passa il testimone da cinque generazioni a Gioia del Colle, è l'emblema del primitivo. Collocata sulla sommità di una collina a quasi 400 metri di altitudine, è un'azienda vitivinicola ecosostenibile molto attenta al rispetto della natura. Usa fermentazioni spontanee, minime quantità di solfiti e non ricorre a filtrazione e stabilizzazione. Nel 1987 è stata la prima a imbottigliare il Gioia del Colle Doc Primitivo. La Riserva Fatalone, vanto della produzione aziendale, ha dimostrato di avere una longevità sorprendente.

Strada Vicinale Spinomarino, 291 - 70023 Gioia del Colle (BA)
T. 328 7033220 | M. info@fatalone.it
www.fatalone.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 13 | **Bottiglie:** 72.000 | **Proprietà:** Pasquale Petrerà

Cond. enologica: Benedetto Lorusso, Sante Palmisano

Cond. agronomica: Francesco Mastrangelo



93



GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO FATALONE RISERVA 2022

Rosso Doc - Primitivo 100%

Alc. 15,5% | € 30 | Bt. 24.000 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 12 mesi e botte piccola 12 mesi

Splendido rubino. Schietto racconto di confettura di ciliegia, uva passa, prugna e fico secco, che si uniscono a timo, rosmarino, chiodi di garofano e pepe nero. Gagliardo, di forte temperamento, ha tannino fine e vellutato e passo agile al palato, dove incede a lungo permeato da innumerevoli rimandi aromatici. Fiorentina alla brace.