

BIANCO SPINOMARINO

Pouilles

AZIENDA FATALONE

Strada Spinomarino, 291
70023 Gioia delle Colle (Taranto)
Site internet : fatalone.it



Dénomination :	PUGLIA GRECO IGT
Encépagement :	100 % Greco
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argilo-calcaire avec minéraux
Altitude et exposition :	385 m sud-ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Naturelle sans ajout de sulfites, malolactique spontanée et très légère filtration à la mise
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe légèrement dorée avec reflets verts, nez délicat et sapide avec notes florales, pommes vertes et ananas. En bouche c'est harmonieux et agréable avec une grande minéralité, des notes de miel et d'abricot originaux et une finale onctueuse. Une belle surprise !
Mariage mets-vins :	Avec des entrées de poissons froids marinés, des fritures de légumes ou de poissons, des poissons cuits au four

VIGNOBLE DES POUILLES



PRIMITIVO GIOIA DELLE COLLE

AZIENDA FATALONE
Strada Spinomarino, 291
70023 Gioia delle Colle (Taranto)
Site internet : fatalone.it



Pouilles



Dénomination :	PRIMITIVO GIOIA DELLE COLLE DOC
Encépagement :	100 % Primitivo
Nombre bouteilles produites :	30.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argilo-calcaire avec minéraux
Altitude et exposition :	385 m sud-ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox avec levures indigènes et macération de 2 semaines environ
Affinage :	9 mois en cuve inox puis 12 mois en tonneau de 750 L et 1 an en bouteilles
Garde :	3 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez très mature avec des notes très légèrement confites et quelques épices typiques du cépage. En bouche c'est gourmand, fluide et rond avec une belle mâche et un aspect velouté. Beaucoup de caractère et une fraîcheur vraiment étonnante
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes aux légumes relevées ou des viandes grillées ou mijotées, des desserts au cacao

VIGNOBLE DES POUILLES



PRIMITIVO GIOIA DELLE COLLE RISERVA

AZIENDA FATALONE

Strada Spinomarino, 291
70023 Gioia delle Colle (Taranto)
Site internet : fatalone.it



Pouilles



Dénomination :	PRIMITIVO GIOIA DELLE COLLE DOC
Encépagement :	100 % Primitivo
Nombre bouteilles produites :	30.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argilo-calcaire avec minéraux
Altitude et exposition :	365 m nord-sud
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox avec levures indigènes et macération de 2 semaines environ
Affinage :	12 mois en cuve inox puis 12 mois en tonneau de 750 L et 1 an en bouteilles
Garde :	8 à 20 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez très mature avec des notes très légèrement confites et quelques épices typiques du cépage. En bouche c'est gourmand, fluide et rond avec une belle mâche et un aspect velouté. Beaucoup de caractère et une fraîcheur vraiment étonnante
Mariage mets-vins :	Avec des plats de gibiers ou biandes rouges mijotées au vin rouge et cacao par exemple.

VIGNOBLE DES POUILLES

