



PIETREGIOVANI

PIETRE GIOVANI

Acquaviva delle Fonti (Bari)



Ettari vitati:
2,6



Bottiglie prodotte:
13.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



Pietregiovani è un progetto finalizzato alla valorizzazione ed esaltazione dei frutti tipici della fertile terra pugliese. Ideato da Fabio Pietregiovanni, il quale, alla fine del 2009, dopo un'esperienza lavorativa nel campo della revisione contabile a Milano, decise di recuperare il legame con le sue radici e tornò nella sua terra di origine. Appena tornato dedicò molto tempo alla

formazione, per un settore, quello agricolo, sino ad allora sconosciuto ed alla ricerca di un appezzamento di terreno da cui far partire questa nuova avventura. Il terreno, dopo aver appreso delle storie del Primitivo dagli anziani coltivatori, fu cercato ed infine trovato nelle campagne collinari di Acquaviva delle Fonti, in provincia di Bari, territorio storicamente vocato ad una

produzione di eccellenza del vino da uve Primitivo grazie al suo peculiare terroir. Il terreno, in contrada Salentino, era composto da un oliveto, dal quale poi si produrrà un apprezzato olio extra vergine di oliva biologico ed un ciliegeto, il quale verrà estirpato per far posto al vigneto di Primitivo. In seguito verranno piantati ulteriori vigneti, ad alberello, di Minutolo e Primi-

tivo. Il legame con la Puglia, come "cuore del mediterraneo" e ponte naturale verso l'Oriente e culture lontane, è fortissimo. "La coltivazione degli ulivi e delle vigne è un lavoro che richiede cure costanti e amorevoli attenzioni. Siamo debitori nei confronti dell'ambiente ma consapevoli della necessità di rispettarlo e proteggerlo. Per questa ragione applichiamo esclusi-

vamente prassi agronomiche che rispettano il territorio e la biodiversità che lo caratterizza, evitando di utilizzare diserbanti, pesticidi o fertilizzanti chimici ma solo ciò di cui la natura dispone. Questo è l'impegno da noi assunto e che ogni giorno con dedizione e passione portiamo avanti." Fabio Pietregiovanni



BIANCO
I.G.P. PUGLIA

Minutolo 95% + altre 5%



PRIMITIVO ROSATO
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%



PRIMITIVO ET. BIANCA
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%



PRIMITIVO ET. NERA
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto ad alberello

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 3 giorni.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina e acciaio, 2 mesi in bottiglia

Di colore giallo paglierino carico, al naso molto profumato con note di frutta a polpa bianca. Al palato è fresco con sapidità finale. Vino non filtrato né chiarificato.

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 5 ore.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina, 2 mesi in bottiglia.

Di colore cerasuolo, al naso note di piccola frutta rossa. Al palato gradevole ed equilibrato, spicca per la sua freschezza. Vino non filtrato né chiarificato.

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 18 giorni.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina e terracotta, 2 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso è ampio con note di frutta rossa fresca con ben presenti note spezziate. Al palato è fresco, persistente con presenza di tannini. Super bevibilità. Vino non filtrato né chiarificato.

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato e alberello pugliese

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di cemento e acciaio, macerazione sulle bucce per 25 giorni.

Affinamento: 24 mesi in acciaio, barrique e tonneaux di terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso, elegante e fine, con note di ciliegie, prugne e visciole che accompagnano sentori speziati. Al palato equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza. Vino non filtrato né chiarificato