

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food Editore

CASTELLANETA (TA)

Perrini

Masseria Carabella
tel. 099 8433833
www.perrini.it
perrini@perrini.it

50 ha - 300.000 bt

vende in cantina

VITA - Eredi di una tradizione familiare, Vito e Mila Perrini hanno convertito la loro azienda al regime biologico nel 1993, anche al fine di un più ampio recupero della biodiversità vegetale e faunistica dell'area circostante; in quest'ottica è stata anche attrezzata un'apposita aula didattica, fruita dalle scuole del circondario. Gli aspetti agronomici e di cantina sono seguiti da Vito, mentre Mila cura la commercializzazione dei prodotti.

VIGNE - I terreni vitati, prossimi alla Murgia, si distinguono per la diffusa presenza di zone carsiche. Le piante hanno un'età media di circa quarantacinque anni e sono condotte a spalliera e tendone, con un incisivo contenimento delle rese; le varietà sono quelle locali, con una prevalenza di primitivo e negroamaro. I titolari sono molto attenti alla presenza di insetti ed erbe spontanee quali bio-indicatori in grado di coadiuvare la loro azione.

VINI - Nonostante la lunga storia aziendale, i Perrini hanno iniziato a imbottigliare solo dall'annata 2001; oltre la metà della produzione è esportata. I vini sono di stile tradizionale ed esprimono calore, corpo e una buona sapidità. In tutti sono evidenti le note varietali, con una più marcata evidenza di frutti rossi nei tre Primitivi. Segnaliamo in particolare il giovane e fresco **Primitivo 2008** (60.000 bt; 8 €), il più maturo **Mater Christy 2005** (primitivo; 30.000 bt; 15 €) e infine il **Primitivo Passito 2004** (6.000 bt; 13 €), che convince grazie all'ottimo equilibrio, senza concessioni a toni facilmente marmellatosi. Da assaggiare l'originale e speziato **Negroamaro 2004** (30.000 bt; 15 €), quasi una riserva per il lungo affinamento cui è sottoposto.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà