

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

LUCERA (FG)

Paolo Petrilli

Località Motta Caropresa
tel. 0881 523982
lamotticella@libero.it



11 ha - 8.000 bt

VITA - «Vorrei mantenere inalterato o semmai ridurre il numero delle bottiglie prodotte, aumentando, se possibile, la qualità». Questo l'obiettivo confesatoci da Paolo Petrilli, rinomato produttore biologico (celebri i suoi pomodori), nel mondo del vino da dieci anni con la consulenza esterna di Filippo Giannone e Andrea Boaretti. In campo lo aiuta l'attento Antonio Sirena. Paolo è un uomo a cui piacciono le sfide: la prossima è la produzione di pasta di qualità utilizzando cultivar di grano tipiche della Daunia.

VIGNE - Gli 11 ettari in produzione biologica stanno raggiungendo la piena maturità e oggi i vigneti hanno in media otto anni; si sono corretti anche alcuni piccoli "errori di gioventù" nelle tecniche di conduzione dei poderi. Le varietà coltivate con il cordone speronato sono autoctone o di lungo radicamento sul territorio. I suoli calcarei sono in lieve pendenza, a una quota di 300 metri, con una buona escursione termica e una ventilazione che sfrutta l'influenza del mare intorno al promontorio del Gargano.

VINI - Equilibrio ed eleganza è ciò che Paolo Petrilli ricerca ed è ciò che noi ritroviamo nei suoi vini. L'esperienza lo ha fatto propendere per la vinificazione in tini di legno, rinunciando progressivamente a quella in acciaio; in affinamento il legno è ben dosato. L'annata 2009 non è stata felice e sono così saltati i due vini base. Abbiamo però riassaggiato i 2008 già recensiti, convicendoci una volta di più della bontà di quell'annata. Si conferma ad alti livelli il **Guerro 2008** (● uva di Troia; 5.000 bt; 18 €), con tannini in evidenza, finale lungo e speziato. Interessante la prova in vasca della vinificazione sperimentale in bianco dell'uva di Troia.

vino slow CACC'E MMITTE DI LUCERA FERRAÙ 2008 (● 3.000 bt; 17 €) Quest'ottimo vino colpisce per la sua forza vibrante pur conservando una bella bevibilità: si afferma come uno dei vini bandiera della denominazione e del territorio.

CONCIMI nessuno
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica

Con il piede giusto

Da circa una decina d'anni Paolo Petrilli, produttore agricolo rinomato per i suoi squisiti pomodori, ha messo mano al suo "progetto vino" e lo ha fatto a suo modo, con un mix di tecnica e sobria passione. I vini crescono di anno in anno e sono ormai tra i più buoni della Daunia, ma lui non si è montato la testa e continua nella sua ragionata scommessa fatta di qualità e territorio piuttosto che di numeri in rapido sviluppo. Una scommessa, questa, che davvero ci piace.