



Pietraventosa





Pietraventosa è il frutto di una semplice scelta: raccontare il Primitivo di Gioia del Colle, con equilibrio, passione e rispetto del territorio.

Da subito abbiamo compreso che la qualità si costruisce in vigna. Così abbiamo scelto rese basse, potature mirate, diradamenti e raccolta manuale.

Ogni grappolo viene trattato come un piccolo tesoro.

In cantina, con l'aiuto dell'enologo Oronzo Alò, uniamo esperienza e tecnologia, ma senza perdere il senso della tradizione: vogliamo vini che raccontino il territorio con tutte le sue sfaccettature.

Vinifichiamo solo uve di proprietà, coltivate secondo i protocolli dell'agricoltura biologica: siamo certificati Bio con ICEA sin dalla fondazione.

I nostri vigneti si estendono per circa 8 ettari: la parte più estesa è a spalliera e comprende uve Primitivo, Aglianico, Malvasia Bianca e Minutolo; a questa si aggiungono 3 piccoli vigneti ad alberello, sempre di Primitivo.

La nostra cantina è a pochi metri dai vigneti, circa 1.000 mq su due livelli, con un piano interrato scavato nella roccia: un luogo pensato per lavorare con calma, rispettando i ritmi naturali della fermentazione e dell'affinamento.

Pietraventosa is the result of a simple yet deliberate choice: to express Primitivo di Gioia del Colle with balance, passion, and deep respect for the land.

From the very beginning, we understood that quality is shaped in the vineyard. For this reason, we have adopted low yields, targeted pruning, selective thinning, and hand harvesting. Each grape cluster is treated as a precious treasure.

In the cellar, together with winemaker Oronzo Alò, we bring experience and modern technology into dialogue, without ever losing sight of tradition. Our aim is to craft wines that authentically reflect the territory in all its complexity and nuances.

We vinify exclusively estate-grown grapes, cultivated according to certified organic farming protocols. Pietraventosa has been ICEA-certified organic since its foundation.

Our vineyards extend over approximately 8 hectares (about 20 acres). The largest portion is espalier-trained and planted with Primitivo, Aglianico, Malvasia Bianca, and Minutolo. This is complemented by three small head-trained (alberello) Primitivo vineyards.

The winery is located just a few meters from the vineyards and covers approximately 1,000 square meters over two levels, including an underground cellar carved directly into the rock. It is a space designed for working with patience and precision, fully respecting the natural rhythms of fermentation and aging.



Pietraventosa ist das Ergebnis einer klaren und bewussten Entscheidung: den Primitivo di Gioia del Colle mit Ausgewogenheit, Leidenschaft und tiefem Respekt für das Terroir auszudrücken.

Von Beginn an war uns bewusst, dass Qualität im Weinberg entsteht. Daher setzen wir auf niedrige Erträge, gezielte Rebschnitte, selektive Ausdünnung und Handlese. Jede Traube wird wie ein kostbarer Schatz behandelt.

Im Keller vereinen wir – gemeinsam mit dem Önologen Oronzo Alò – Erfahrung und moderne Technik, ohne den Bezug zur Tradition zu verlieren. Unser Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die das Terroir in seiner ganzen Komplexität und Vielfalt widerspiegeln.

Wir vinifizieren ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau, die nach zertifizierten Richtlinien des ökologischen Landbaus kultiviert werden. Seit der Gründung ist Pietraventosa Bio-zertifiziert durch ICEA.

Unsere Weinberge erstrecken sich über rund 8 Hektar. Der größte Teil ist Spalierziehung (espalier-trained) und mit Primitivo, Aglianico, Malvasia Bianca und Minutolo bepflanzt. Ergänzt wird dies durch drei kleine Alberello- (Kopferziehung) Primitivo-Weinberge.

Das Weingut liegt nur wenige Meter von den Weinbergen entfernt und umfasst etwa 1.000 Quadratmeter auf zwei Ebenen, darunter ein direkt in den Fels gehauener unterirdischer Keller. Ein Ort, der für konzentriertes Arbeiten geschaffen wurde und die natürlichen Rhythmen von Gärung und Reifung respektiert.

Pietraventosa est le fruit d'un choix clair et réfléchi : exprimer le Primitivo di Gioia del Colle avec équilibre, passion et un profond respect du territoire.

Dès l'origine, nous avons compris que la qualité prend naissance dans le vignoble. C'est pourquoi nous privilégions de faibles rendements, des tailles ciblées, un éclaircissage sélectif et une vendange manuelle. Chaque grappe est considérée comme un véritable trésor.

En cave, aux côtés de l'œnologue Oronzo Alò, nous faisons dialoguer expérience et technologie moderne, sans jamais perdre le lien avec la tradition. Notre ambition est d'élaborer des vins capables de traduire fidèlement le territoire dans toute sa complexité et ses nuances.

Nous vinifions exclusivement des raisins issus de nos propres vignobles, cultivés selon des protocoles d'agriculture biologique certifiée. Pietraventosa est certifiée Bio par ICEA depuis sa fondation.

Nos vignobles couvrent environ 8 hectares. La plus grande partie est conduite en espalier (espalier-trained) et plantée de Primitivo, Aglianico, Malvasia Bianca et Minutolo. À cela s'ajoutent trois petits vignobles de Primitivo conduits en alberello.

La cave se situe à seulement quelques mètres des vignes et s'étend sur environ 1 000 m² répartis sur deux niveaux, dont un chai souterrain creusé dans la roche. Un lieu pensé pour travailler avec précision et sérénité, dans le respect des rythmes naturels de la fermentation et de l'élevage.



DOP

Puglia

Aleatico di Puglia

Daunia

Cacc'e Mitite di Lucera
Orta Nova
Rosso di Cerignola
San Severo
Tavoliere delle Puglie

Bassa Murgia - Valle d'Itria

Gioia del Colle (e qui c'è Pasternale)
Locorotondo
Martina Franca (Martina)
Ostuni

Alta Murgia

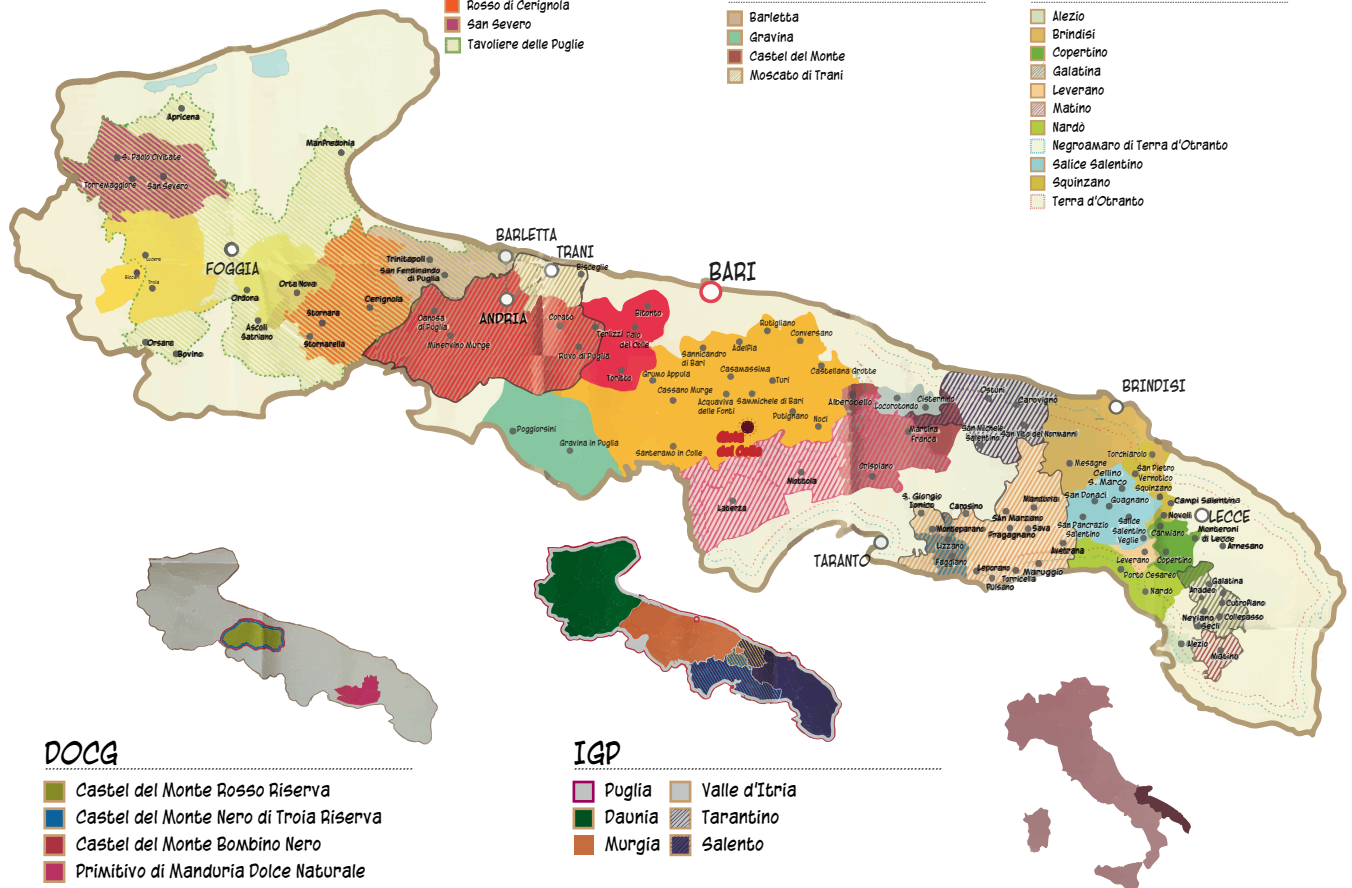
Barletta
Gravina
Castel del Monte
Moscatò di Trani

Magna Grecia

Colline Joniche Tarantine
Lizzano
Primitivo di Manduria

Salento

Alezio
Brindisi
Copertino
Galatina
Leverano
Matino
Nardo
Negroamaro di Terra d'Otranto
Salice Salentino
Squinzano
Terra d'Otranto



DOCG

Castel del Monte Rosso Riserva
Castel del Monte Nero di Troia Riserva
Castel del Monte Bombino Nero
Primitivo di Manduria Dolce Naturale

IGP

Puglia
Valle d'Itria
Daunia
Tarantino
Murgia
Salento

Il nostro racconto prende vita nel territorio della DOC Gioia del Colle.

Siamo nel cuore della Murgia, una terra che non si lascia definire facilmente, in un punto in cui la terra cambia aspetto, dove la Valle d'Itria e le Terre Joniche si incontrano e dove il Primitivo trova un'espressione unica.

I vigneti si trovano tra i 350 e i 400 metri di altitudine, e le escursioni termiche sono intense: le notti fresche rallentano la maturazione, mantenendo freschezza e aromaticità, e dando ai vini equilibrio e longevità.

I suoli sono poveri e difficili: calcareo-argillosi, con terre rosse ricche di ferro, mescolate a rocce silicee e tufacee.

Non è una terra facile, ma è proprio questa difficoltà a dare carattere: le piante devono faticare, le rese si abbassano naturalmente, e le uve diventano più concentrate.

Il clima è mediterraneo, ma con una forte componente continentale: estati calde e secche, inverni rigidi, gelate primaverili e grandinate estive che possono arrivare all'improvviso.

I venti di Tramontana e Scirocco completano il quadro, rendendo ogni annata diversa e unica.

In queste condizioni le uve maturano lentamente, sviluppando struttura, freschezza e una tensione minerale che si sente al primo sorso.

I nostri vini nascono qui: freschi, eleganti, profondi, con un carattere autentico e riconoscibile, capaci di raccontare la Murgia in ogni bottiglia.

Our story comes to life in the DOC Gioia del Colle territory. We are on the Murgia plateau, a land that defies easy definition, at a point where the landscape changes, where the Valle d'Itria meets the Ionian lands, and where Primitivo finds a truly unique expression.

The vineyards are situated between 350 and 400 meters above sea level, with marked diurnal temperature variations: cool nights slow down ripening, preserving freshness and aromatic intensity, while providing the wines with balance and longevity.

The soils are poor and challenging: calcareous-clayey, with iron-rich red earth, interspersed with siliceous and tuffaceous rocks. This is not an easy land, but it is precisely this difficulty that gives character: the vines must struggle, yields naturally decrease, and the grapes become more concentrated.

The climate is Mediterranean with a strong continental influence: hot, dry summers, cold winters, spring frosts, and sudden summer hailstorms.

Tramontana and Scirocco winds complete the picture, making each vintage different and unique.

Under these conditions, the grapes ripen slowly, developing structure, freshness, and a mineral tension that can be sensed from the first sip.

Our wines are born here: fresh, elegant, profound, with an authentic and recognizable character, capable of telling the story of the Murgia in every bottle.



Unsere Geschichte nimmt ihren Ursprung im DOC-Gebiet Gioia del Colle.

Wir befinden uns auf dem Murgia-Plateau, einem Land, das sich nur schwer definieren lässt, an einem Punkt, an dem sich die Landschaft verändert, wo das Valle d'Itria auf die ionischen Ländereien trifft und wo der Primitivo seinen einzigartigen Ausdruck findet.

Die Weinberge liegen zwischen 350 und 400 Metern über dem Meeresspiegel, mit starken täglichen Temperaturschwankungen: kühle Nächte verlangsamen die Reifung, bewahren Frische und aromatische Intensität und verleihen den Weinen Ausgewogenheit und Langlebigkeit.

Die Böden sind arm und anspruchsvoll: kalk-tonhaltig, mit eisenreichen roten Erden, durchsetzt mit silikatischen und tuffhaltigen Gesteinen. Es ist kein einfaches Land, aber gerade diese Herausforderung verleiht Charakter: die Reben müssen arbeiten, die Erträge sinken natürlich und die Trauben werden konzentrierter.

Das Klima ist mediterran, aber mit stark kontinentaler Prägung: heiße, trockene Sommer, strenge Winter, Frühjahrsfröste und plötzliche Sommerhagel.

Tramontana- und Scirocco-Winde vervollständigen das Bild und machen jedes Jahrgang einzigartig.

Unter diesen Bedingungen reifen die Trauben langsam und entwickeln Struktur, Frische und eine mineralische Spannung, die schon beim ersten Schluck spürbar ist.

Unsere Weine entstehen hier: frisch, elegant, tiefgründig, mit einem authentischen und wiedererkennbaren Charakter, der die Murgia in jeder Flasche erzählt.

Notre histoire prend vie dans le territoire de la DOC Gioia del Colle.

Nous sommes sur le plateau de la Murgia, une terre qui ne se laisse pas facilement définir, à un point où le paysage change, où la Valle d'Itria rencontre les terres ioniennes et où le Primitivo trouve une expression véritablement unique.

Les vignobles se situent entre 350 et 400 mètres d'altitude, avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit : les nuits fraîches ralentissent la maturation, préservent fraîcheur et intensité aromatique, et apportent aux vins équilibre et longévité.

Les sols sont pauvres et exigeants : calcaires et argileux, avec des terres rouges riches en fer, mêlées à des roches siliceuses et tufacées. Ce n'est pas une terre facile, mais c'est précisément cette difficulté qui donne du caractère : les vignes doivent se battre, les rendements diminuent naturellement, et les raisins deviennent plus concentrés.

Le climat est méditerranéen, mais avec une forte composante continentale : étés chauds et secs, hivers rigoureux, gelées printanières et grêles estivales pouvant survenir soudainement.

Les vents de Tramontane et de Scirocco complètent le tableau, rendant chaque millésime différent et unique.

Dans ces conditions, les raisins mûrissent lentement, développant structure, fraîcheur et tension minérale perceptible dès la première gorgée.

Nos vins naissent ici : frais, élégants, profonds, avec un caractère authentique et reconnaissable, capables de raconter la Murgia dans chaque bouteille.







Pietraventosa è il nostro progetto di vita: piccolo, intenso e gestito direttamente da noi.

Abbiamo scelto di vivere il vino in prima persona, seguendo ogni singola fase: dalla vigna alla cantina, dalla contabilità alle vendite, decidendo sin da subito di mantenere inalterata la nostra vocazione di artigiani del vino.

Non veniamo da un percorso agricolo, ma abbiamo imparato sul campo, giorno dopo giorno. La nostra scelta è scaturita dalla passione per il vino, per la nostra terra e dal desiderio di trasmettere a nostro figlio Vincenzo la stessa filosofia di vita.

All'inizio del nuovo millennio abbiamo quindi deciso di mettere radici, partendo da zero: dapprima abbiamo acquistato la terra, impiantato il vigneto e infine costruito la cantina.

Nel 2005, con una prima vendemmia di appena 40 quintali, è nata la prima bottiglia di OSSIMORO: il primo passo di un percorso fatto di coerenza, pazienza e rispetto per la terra. Dal 2014 siamo entrati a far parte della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) condividendone i principi fondamentali.

Pietraventosa is our life project: small, intense, and entirely managed by us.

We chose to experience wine first-hand, overseeing every single phase: from the vineyard to the cellar, from accounting to sales, deciding from the outset to preserve our vocation as true artisans of wine.

We did not come from an agricultural background, but we learned in the field, day by day. Our choice was born from a passion for wine, for our land, and from the desire to pass on the same philosophy of life to our son, Vincenzo.

At the beginning of the new millennium, we decided to put down roots, starting from scratch: first acquiring the land, then planting the vineyard, and finally building the cellar.

In 2005, with an initial harvest of just 4,000 kg (40 quintals), the first bottle of OSSIMORO was born — the first step in a journey defined by consistency, patience, and respect for the land.

Since 2014, we have been members of FIVI (Italian Federation of Independent Winegrowers), sharing its fundamental principles.





Pietraventosa ist unser Lebensprojekt: klein, intensiv und vollständig in unserer Hand geführt.

Wir haben uns entschieden, den Wein persönlich zu erleben und jede Phase selbst zu begleiten: vom Weinberg bis zum Keller, von der Buchhaltung bis zum Vertrieb, mit dem festen Entschluss, von Anfang an unsere Berufung als wahre Weinhandwerker zu bewahren.

Wir kommen nicht aus einer landwirtschaftlichen Familie, sondern haben Tag für Tag im Feld gelernt. Unsere Entscheidung entstand aus Leidenschaft für den Wein, für unser Land und aus dem Wunsch, unserem Sohn Vincenzo dieselbe Lebensphilosophie weiterzugeben.

Zu Beginn des neuen Jahrtausends beschlossen wir, Wurzeln zu schlagen, und fingen bei null an: zunächst kauften wir das Land, pflanzten den Weinberg und bauten schließlich den Keller.

Im Jahr 2005, mit einer ersten Ernte von nur 4.000 kg (40 Quintalen), entstand die erste Flasche OSSIMORO – der erste Schritt auf einem Weg geprägt von Konsequenz, Geduld und Respekt vor der Natur.

Seit 2014 sind wir Mitglieder der FIVI (Italienischer Verband unabhängiger Winzer) und teilen deren grundlegende Prinzipien.

Pietraventosa est notre projet de vie : petit, intense et entièrement géré par nous-mêmes.

Nous avons choisi de vivre le vin de manière directe, en suivant chaque étape : de la vigne à la cave, de la comptabilité à la vente, en décidant dès le départ de préserver notre vocation d'artisans du vin.

Nous ne venons pas d'un parcours agricole, mais nous avons appris sur le terrain, jour après jour. Notre choix est né de la passion pour le vin, pour notre terre et du désir de transmettre à notre fils Vincenzo la même philosophie de vie.

Au début du nouveau millénaire, nous avons donc décidé de prendre racine en partant de zéro : d'abord l'achat de la terre, ensuite la plantation du vignoble, et enfin la construction de la cave.

En 2005, avec une première vendange de seulement 4 000 kg (40 quintaux), est née la première bouteille d'OSSIMORO – le premier pas d'un parcours fondé sur la cohérence, la patience et le respect de la terre.

Depuis 2014, nous faisons partie de la FIVI (Fédération Italienne des Vignerons Indépendants), partageant ses principes fondamentaux.





I nostri vini

Our wines

Unsere weine

Nos vins



Aphrodite

Rosato tenue con riflessi ramati e perlage setoso, fine e continuo. Al naso esprime frutti rossi freschi, leggere note agrumate croccanti e una sfumatura appena accennata di crosta di pane, che resta discreta grazie all'assenza di dosaggio. Il sorso è vivace, fresco e verticale, con una piacevole traccia amaricante che ne definisce il carattere e accompagna un finale elegante e sorprendentemente giovane per la lunga sosta sui lieviti.



Pale rosé with copper reflections and silky, fine, continuous perlage. On the nose: fresh red fruits, delicate citrus notes, and a subtle hint of bread crust, kept discreet by the zero dosage. The palate is lively, fresh, and vertical, with a pleasant bitter trace defining its character and accompanying an elegant, surprisingly youthful finish due to long aging on the lees.

Helles Rosé mit kupferfarbenen Reflexen, seidiges, feines und kontinuierliches Perlage. In der Nase: frische rote Früchte, leichte knackige Zitrusnoten und ein dezenter Hauch von Brotkruste, dezent gehalten durch die Dosagefreiheit. Am Gaumen lebendig, frisch und vertikal, mit einer angenehmen Bitterkeit, die den Charakter definiert und ein elegantes, überraschend junges Finale begleitet – dank der langen Lagerung auf der Hefe.

Rosé pâle aux reflets cuivrés, perlage soyeux, fin et continu. Au nez : fruits rouges frais, légères notes d'agrumes croquantes et une subtile pointe de croûte de pain, discrète grâce à l'absence de dosage. La bouche est vive, fraîche et verticale, avec une agréable amertume qui définit son caractère et accompagne une finale élégante et étonnamment jeune grâce au long vieillissement sur lies.

VITIGNO: Primitivo e Aglianico

TIPOLOGIA: VSQ Brut Nature

VENDEMMIA: 2015

RACCOLTA manuale in cassette

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

RIFERMENTAZIONE: in bottiglia con sosta sui lieviti di 120 mesi

SBOCCATURA: Agosto 2025

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol

AFFINAMENTO POST DÉGORGEMENT: minimo 6 mesi

SERVIZIO: 8–10°C

PRODUZIONE 380 bottiglie

PACKAGING: bottiglia da 0,75 l. confezione da 6 bottiglie, orizzontali



GRAPES: Primitivo and Aglianico

TYPE: VSQ Brut Nature

VINTAGE: 2015

HARVEST: Hand-picked in crates

VINIFICATION: Fermentation in stainless steel at controlled temperature

2nd FERMENTATION: In bottle, 120 months on the lees

DISGORGEMENT: August 2025

ALCOHOL: 12.5% vol.

POST-DISGORGEMENT AGING: Minimum 6 months

SERVING TEMPERATURE: 8–10°C

TOTAL PRODUCTION: 380 bottles

PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Primitivo und Aglianico

TYP: VSQ Brut Nature

JAHRGANG: 2015

ERNTE: Handlese in Kisten

VINIFIKATION: Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur

SEKUNDÄRGÄRUNG: In der Flasche, 120 Monate auf der Hefe

DEGORGEMENT: August 2025

ALKOHOL: 12,5 % vol.

NACHREIFUNG NACH DEGORGEMENT: mindestens 6 Monate

SERVIERTEMPERATUR: 8–10°C

PRODUKTION: 380 Flaschen

VERPACKUNG: 0,75 L, 6-Flaschen Pack horizontal

CÉPAGES : Primitivo et Aglianico

TYPE : VSQ Brut Nature

MILLÉSIME : 2015

VENDAGE : Manuelle en cagettes

VINIFICATION : Fermentation en acier inox à température contrôlée

2^{ème} FERMENTATION : en bouteille, 120 mois sur lies

DÉGORGEMENT : Août 2025

ALCOOL : 12,5 % vol.

ÉLEVAGE POST-DÉGORGEMENT : minimum 6 mois

SERVICE : 8–10°C

PRODUCTION : 380 bouteilles

CONDITIONNEMENT : 0,75 L, 6 bouteilles horizontales



apriti cielo!



Freschezza, sapidità e mineralità sono le caratteristiche di Apriti cielo. Sentori di fiori bianchi armonicamente combinati con note di pietra focaia e agrumi. Delicato ma persistente, fine ed elegante incanta con la sua leggerezza e bevibilità.

Freshness, sapidity, and minerality define Apriti Cielo. Aromas of white flowers harmoniously combined with flint and citrus notes. Delicate yet persistent, fine and elegant, it enchants with its lightness and drinkability.

Frische, Würze und Mineralität zeichnen Apriti Cielo aus. Aromen von weißen Blüten harmonisch kombiniert mit Feuerstein- und Zitrusnoten. Zart, aber beständig, fein und elegant, begeistert es durch Leichtigkeit und Trinkbarkeit.

Fraîcheur, sapidité et minéralité caractérisent Apriti Cielo. Arômes de fleurs blanches harmonieusement combinés avec des notes de silex et d'agrumes. Délicat mais persistant, fin et élégant, il séduit par sa légèreté et sa buvabilité.

VITIGNO: Malvasia Bianca e Minutolo
TIPOLOGIA: IGT Murgia Bianco
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017
PRODUZIONE MEDIA: 4.000 bottiglie
RACCOLTA manuale in cassette
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice.
Lenta fermentazione a temperatura controllata per 40 gg.
GRADAZIONE ALCOLICA: Mediamente 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C
PACKAGING: confezione da 6 bottiglie 0,75 l, orizzontali

GRAPES: Malvasia Bianca and Minutolo
TYPE: IGT Murgia Bianco
FIRST VINTAGE: 2017
AVERAGE PRODUCTION: 4,000 bottles
HARVEST: Hand-picked in crates
VINIFICATION: Gentle pressing, slow fermentation at controlled temperature for 40 days
ALCOHOL: approx. 12.0% vol
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C
PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Malvasia Bianca und Minutolo
TYP: IGT Murgia Bianco
ERSTES JAHRGANG: 2017
DURCHSCHNITTliche PRODUKTION: 4.000 flaschen
ERnte: Handlese in Kisten
VINIFIKATION: Schonendes Pressen, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur über 40 Tage
ALKOHOL: ca. 12 % vol
SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C
VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

CÉPAGES: Malvasia Bianca et Minutolo
TYPE: IGT Murgia Bianco
PREMIER MILLÉSIME: 2017
PRODUCTION MOYENNE: 4 000 bouteilles
VENDAGE: Manuelle en cagettes
VINIFICATION: Pressurage doux, fermentation lente à température contrôlée pendant 40 jours.
ALCOOL: env. 12 % vol
TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10°C
CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



EstRosa



Cerasuolo intenso e luminoso, energico e di fine struttura. Al naso è fine ed elegante con note dolci e fragranza primaverile di fiori freschi, rose e petali di fiori di pesco. I timbri fruttati sono forti, di frutti rossi maturi dolci ciliegia marasca, amarena, e fragolina di bosco. In bocca sorprende, contraddice i sentori dolci, perché inaspettatamente fresco e con una bella mineralità, aspetti bilanciati da una evidente morbidezza.

VITIGNO: Primitivo e Aglianico
TIPOLOGIA: Igt Murgia Primitivo Rosato
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012
PRODUZIONE MEDIA: 6.000 bottiglie
RACCOLTA manuale in cassette
VINIFICAZIONE: Sosta sulle bucce per 4 ore. Pressatura soffice.
Lenta fermentazione a temperatura controllata per 40 gg.
GRADAZIONE ALCOLICA: Mediamente 13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C
PACKAGING: confezione da 6 bottiglie 0,75 l, orizzontali

Intense and luminous cherry-red rosé, energetic and finely structured. On the nose it is delicate and elegant with sweet floral notes of spring blossoms, roses, and peach petals. Fruity tones are prominent: ripe red fruits such as marasca cherry, wild cherry, and wild strawberries. On the palate, it surprises by contradicting the sweet aromas: unexpectedly fresh with lovely minerality, balanced by evident softness.

GRAPES: Primitivo and Aglianico
TYPE: IGT Murgia Primitivo Rosato
FIRST VINTAGE: 2012
AVERAGE PRODUCTION: 6,000 bottles
HARVEST: Hand-picked in crates
VINIFICATION: Gentle pressing, maceration on skins for 4 hours, slow fermentation at controlled temperature for 40 days
ALCOHOL: approx. 13.5% vol
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C
PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

Intensives, leuchtendes Kirschrot, energetisch und fein strukturiert. In der Nase fein und elegant mit süßen Frühlingblütenaromen von Rosen und Pfirsichblättern. Fruchthige Noten von reifen roten Früchten: Sauerkirsche, Kirsche und Walderdbeere. Am Gaumen überrascht er, da die Süße der Aromen durch frische Mineralität und eine spürbare Weichheit ausgeglichen wird.

REBSORTEN: Primitivo und Aglianico
TYP: IGT Murgia Primitivo Rosato
ERSTES JAHRGANG: 2012
DURCHSCHNITTliche PRODUKTION: 6.000 flaschen
ERNTE: Handlese in Kisten
VINIFIKATION: Maischegärung 4 Stunden, schonendes Pressen, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur über 40 Tage
ALKOHOL: ca. 13,5 % vol
SERVIERTemperatur: 8-10°C
VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

Rosé cerise intense et lumineux, énergique et finement structuré. Au nez, il est délicat et élégant avec des notes florales printanières de fleurs fraîches, roses et pétales de pêche. Les arômes fruités sont marqués : fruits rouges mûrs tels que cerise marasca, griottes et fraises des bois. En bouche, il surprend en contredisant les notes sucrées : étonnamment frais, avec une belle minéralité, équilibré par une douceur évidente.

CÉPAGES: Primitivo et Aglianico
TYPE: Igt Murgia Primitivo Rosato
PREMIER MILLÉSIME: 2012
PRODUCTION MOYENNE: 6 000 bouteilles
VENDAGE: Manuelle en cagettes
VINIFICATION: Pressurage doux, macération sur les peaux pendant 4 heures, fermentation lente à température contrôlée pendant 40 jours.
ALCOOL: env. 13,5 % vol
TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10°C
CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



VoLERe VOlaRE



Vino morbido e ben strutturato, con sentori di peperoncino, rosmarino e fiori di salvia. Energico e succoso, ricorda al gusto arancia sanguinella e morbide note di tabacco. Da consumare anche leggermente refrigerato, considerata la morbidezza dei tannini presenti.

Soft and well-structured wine, with aromas of chili, rosemary, and sage flowers. Energetic and juicy, reminiscent of blood orange and subtle tobacco notes. Can also be served slightly chilled due to its soft tannins.

Weich und gut strukturiert, mit Aromen von Chili, Rosmarin und Salbeiblüten. Energetisch und saftig, erinnert an Blutorange und leichte Tabaknoten. Kann auch leicht gekühlt serviert werden, dank weicher Tannine

Vin souple et bien structuré, avec des arômes de piment, romarin et fleurs de sauge. Énergique et juteux, évoquant l'orange sanguine et de subtiles notes de tabac. Peut être servi légèrement frais grâce à la douceur des tanins.

VITIGNO: Primitivo
TIPOLOGIA: Igt Puglia Primitivo
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012
PRODUZIONE MEDIA: 16.000 bottiglie
RACCOLTA manuale in cassette
VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata 8-12 gg. in vinificatore rotativo. Macerazione sulle bucce 2-3 gg. Pressatura soffice.
AFFINAMENTO 8 mesi in tonneau da 300 litri di 3° e 4° passaggio e 8 mesi in acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA: Mediamente 13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C
PACKAGING: confezione da 6 bottiglie 0,75 l, orizzontali

GRAPES: Primitivo
TYPE: IGT Puglia Primitivo
FIRST VINTAGE: 2012
AVERAGE PRODUCTION: 16,000 bottles
HARVEST: Hand-picked in crates
VINIFICATION: Fermentation at controlled temperature for 8-12 days in rotary fermenters, skin maceration 2-3 days, gentle pressing
AGING: 8 months in 300 L tonneaux (3rd-4th passage), 8 months in stainless steel
ALCOHOL: approx. 13.5% vol
SERVING TEMPERATURE: 18-20°C
PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Primitivo
TYP: IGT Puglia Primitivo
ERSTES JAHRGANG: 2012
DURCHSCHNITTICHE PRODUKTION: 16.000 flaschen
ERNT: Handlese in Kisten
VINIFIKATION: Gärung bei kontrollierter Temperatur 8-12 Tage in Rotationsfermenter, Maischegärung 2-3 Tage, schonendes Pressen
AUSBAU: 8 Monate in 300 L Tonneaux (3.-4. Passage), 8 Monate in Edelstahl
ALKOHOL: ca. 13,5 % vol
SERVIERTEMPÉRATUR: 18-20°C
VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

CÉPAGES: Primitivo
TYPE: Igt Puglia Primitivo
PREMIER MILLÉSIME: 2012
PRODUCTION MOYENNE: 16 000 bouteilles
VENDAGE: Manuelle en cagettes
VINIFICATION: fermentation à température contrôlée 8-12 jours en cuve rotative, macération sur les peaux 2-3 jours, pressurage doux
ÉLEVAGE: 8 mois en tonneaux de 300 L (3e-4e passage), 8 mois en acier inox
ALCOOL: env. 13,5 % vol
TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18-20°C
CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



Ossimoro



Blend di primitivo e aglianico, si presenta con profumi che richiamano la frutta rossa e nera con sfumature speziate; in bocca è succoso, balsamico, rotondo e diretto.

Ossimoro deve il suo nome alle caratteristiche intrinseche dei due vitigni che lo compongono: il primitivo, vitigno precoce, morbido e suadente va in contrasto con l'aglianico forte e deciso con tannini ben evidenti. Nonostante in antitesi, riescono perfettamente ad equilibrarsi in questo blend costituendo appunto un Ossimoro.

A blend of Primitivo and Aglianico, it presents aromas of red and black fruits with subtle spicy notes. On the palate, it is juicy, balsamic, round, and direct.

Ossimoro owes its name to the intrinsic characteristics of its two grape varieties: the early, soft, and smooth Primitivo contrasts with the strong, structured Aglianico with prominent tannins. Despite their opposition, the two grapes achieve perfect balance in this blend, forming a true oxymoron.

Ein Blend aus Primitivo und Aglianico, präsentiert Aromen von roten und schwarzen Früchten mit feinen Gewürznoten. Am Gaumen ist er saftig, balsamisch, rund und direkt.

Ossimoro verdankt seinen Namen den charakteristischen Eigenschaften seiner beiden Rebsorten: der frühe, weiche und samtige Primitivo steht im Kontrast zum kräftigen, strukturierten Aglianico mit ausgeprägten Tanninen. Trotz dieser Gegensätze erreichen die beiden Rebsorten in dieser Cuvée ein perfektes Gleichgewicht und bilden ein echtes Oxymoron.

Assemblage de Primitivo et Aglianico, il se caractérise par des arômes de fruits rouges et noirs avec des nuances épicées. En bouche, il est juteux, balsamique, rond et direct.

Ossimoro doit son nom aux caractéristiques intrinsèques de ses deux cépages : le Primitivo, précoce, doux et velouté, contraste avec l'Aglianico puissant et structuré aux tanins prononcés. Malgré cette opposition, les deux cépages trouvent un parfait équilibre dans cet assemblage, constituant ainsi un véritable oxymore.

VITIGNO: Primitivo e Aglianico

TIPOLOGIA: Igt Murgia Rosso

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2005

PRODUZIONE MEDIA: 5.000 bottiglie

RACCOLTA manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata 10-15 gg. in vinificatore rotativo. Macerazione sulle bucce 3-4 gg. Pressatura soffice.

AFFINAMENTO 12 mesi in acciaio inox per il 50% ed in tonneau da 300 litri di 2° passaggio per il restante 50%. almeno 10 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

PACKAGING: confezione da 6 bottiglie 0,75 l, orizzontali

GRAPES: Primitivo and Aglianico

TYPE: IGT Murgia Rosso

FIRST VINTAGE: 2005

AVERAGE PRODUCTION: 5,000 bottles

HARVEST: Hand-picked in crates

VINIFICATION: fermentation at controlled temperature for 10-15 days in rotary fermenters, skin maceration 3-4 days, gentle pressing.

AGING: 12 months in stainless steel (50%) and 300 L tonneau 2nd passage (50%), at least 10 months in bottle

ALCOHOL: 14% vol

SERVING TEMPERATURE: 20°C

PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Primitivo und Aglianico

TYP: IGT Murgia Rosso

ERSTES JAHRGANG: 2005

DURCHSCHNITTliche PRODUKTION: 5.000 flaschen

ERNT: Handlese in Kisten

VINIFIKATION: Gärung bei kontrollierter Temperatur 10-15 Tage in Rotationsfermenter, Maischegärung 3-4 Tage, schonendes Pressen

AUSBAU: 12 Monate in Edelstahl (50 %) und 300 L Tonneaux 2. Passage (50 %), mindestens 10 Monate Flaschenreife

ALKOHOL: 14 % vol

SERVIERTEMPERATUR: 20°C

VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

CÉPAGES: Primitivo et Aglianico

TYPE: Igt Murgia Rosso

PREMIER MILLÉSIME: 2005

PRODUCTION MOYENNE: 5 000 bouteilles

VENDAGE: Manuelle en cagettes

VINIFICATION: Fermentation à température contrôlée 10-15 jours en cuve rotative, macération sur peaux 3-4 jours, pressurage doux.

ÉLEVAGE: 12 mois en acier inox (50 %) et 300 L tonneau 2e passage (50 %), minimum 10 mois en bouteille

ALCOOL: 14 % vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 20°C

CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



Allegoria



Lampi purpurei impreziosiscono il rubino. Tavolozza olfattiva con pennellate di ciliegia scura, gelso nero, mora selvatica, viola, pepe nero ed erbe aromatiche. Al palto è rotondo, materico, sostenuto da una bella dotazione tannica. Evoluzione sui toni d'arancia sanguinella.

Allegoria è l'espressione vera e sentita del nostro territorio: austero ed elegante, racchiude in sé la complessità del nostro sottosuolo ricco di minerali ferrosi e carbonato di calcio. Un vino diretto senza mezzi termini, affinato nel solo acciaio per esaltare il forte legame che lo unisce alla terra.

Purple flashes enrich the ruby color. Aromas of dark cherry, black mulberry, wild blackberry, violet, black pepper, and aromatic herbs. On the palate, it is round and structured, supported by a fine tannin framework. It evolves towards blood-orange notes.

Allegoria is the true and heartfelt expression of our territory: austere and elegant, it embodies the complexity of our subsoil, rich in iron minerals and calcium carbonate. A direct wine with no compromises, aged solely in stainless steel to highlight its strong connection to the land.

Purpurne Reflexe bereichern das Rubinrot. Aromen von dunkler Kirsche, schwarzer Maulbeere, wilden Brombeeren, Veilchen, schwarzem Pfeffer und aromatischen Kräutern. Am Gaumen rund und strukturiert, getragen von einer feinen Tanninstruktur. Die Entwicklung zeigt Noten von Blutorange.

Allegoria ist der wahre und aufrichtige Ausdruck unseres Terroirs: streng und elegant, es verkörpert die Komplexität unseres Unterbodens, reich an Eisenmineralien und Calciumcarbonat. Ein direkter Wein ohne Kompromisse, ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut, um seine starke Verbundenheit mit der Erde zu betonen.

Des reflets pourpres subliment la couleur rubis. Arômes de cerise noire, mûre noire, mûre sauvage, violette, poivre noir et herbes aromatiques. En bouche, il est rond et structuré, soutenu par de beaux tanins. L'évolution se fait sur des nuances d'orange sanguine.

Allegoria est l'expression vraie et authentique de notre terroir : austère et élégant, il reflète la complexité de notre sous-sol riche en minéraux ferriques et carbonate de calcium. Un vin direct, sans compromis, élevé uniquement en acier inoxydable pour sublimer son lien étroit avec la terre.

VITIGNO: Primitivo

TIPOLOGIA: Doc Gioia del Colle Primitivo

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

PRODUZIONE MEDIA: 6.000 bottiglie

RACCOLTA manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata 8-12 gg. in vinificatore rotativo.

Macerazione sulle bucce 2- gg. Pressatura soffice.

AFFINAMENTO 9 mesi in acciaio inox. Almeno 5 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: Mediamente 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PACKAGING: confezione da 6 bottiglie da 0,75 l, orizzontali

GRAPES: Primitivo

TYPE: Doc gioia del Colle Primitivo

FIRST VINTAGE: 2006

AVERAGE PRODUCTION: 6,000 bottles

HARVEST: Hand-picked in crates

VINIFICATION: Controlled fermentation 8-12 days in rotary fermenters, skin maceration 2-3 days, gentle pressing.

AGING: 9 months in stainless steel, at least 5 months in bottle

ALCOHOL: approx. 13.5% vol

SERVING TEMPERATURE: 18°C

PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Primitivo

TYP: Doc Gioia del Colle Primitivo

ERSTES JAHRGANG: 2006

DURCHSCHNITTliche PRODUKTION: 6.000 flaschen

ERnte: Handlese in Kisten

VINIFIKATION: Kontrollierte Gärung 8-12 Tage in Rotationsfermenter, Maischegärung 2-3 Tage, schonendes Pressen

AUSBAU: 9 Monate in Edelstahl, mindestens 5 Monate Flaschenreife

ALKOHOL: ca. 13,5 % vol

SERVIERTEMPERATUR: 18°C

VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

CÉPAGES: Primitivo

TYPE: Doc Gioia del Colle Primitivo

PREMIER MILLÉSIME: 2006

PRODUCTION MOYENNE: 6 000 bouteilles

VENDAGE: Manuelle en cagettes

VINIFICATION: Fermentation à température contrôlée 8-12 jours en cuve rotative, macération sur peaux 2-3 jours, pressurage doux.

ÉLEVAGE: 9 mois en acier inox, minimum 5 mois en bouteille

ALCOOL: env. 13,5 % vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18°C

CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



RISERVA

di

PIETRAVENTOSA



Dal nostro vigneto ad alberello di circa 60 anni produciamo la nostra "Riserva", vinificata soltanto nelle migliori annate e in edizione limitata. Rubino sfavillante, profumo che cattura: ciliegia scura, mora, e ribes nero per iniziare; poi cioccolato fondente, caffè, bacche di vaniglia, tabacco, cannella, pepe nero e ariose resine boschive. Al palto concede lungo e carnoso, forte di un tannino di grande carattere e di rigenerante apporto fresco-sapido.

From our ~60-year-old head-trained vineyard, we produce our "Riserva", vinified only in the best vintages and in limited editions. Brilliant ruby in color, its captivating aroma opens with dark cherry, blackberry, and blackcurrant; followed by notes of dark chocolate, coffee, vanilla berries, tobacco, cinnamon, black pepper, and airy forest resins. On the palate, it is long and fleshy, supported by a tannin of great character and a refreshing, mineral-fresh balance.

Aus unserem etwa 60 Jahre alten Alberello-Weinberg produzieren wir unsere „Riserva“, nur in den besten Jahrgängen und in limitierter Auflage. Strahlendes Rubinrot, das verführerische Bouquet beginnt mit dunkler Kirsche, Brombeere und Schwarzer Johannisbeere; gefolgt von Noten dunkler Schokolade, Kaffee, Vanillebeeren, Tabak, Zimt, schwarzem Pfeffer und luftigen Waldharzen. Am Gaumen lang und fleischig, getragen von einem Tannin von großem Charakter und einer erfrischend mineralischen Frische.

Issu de notre vignoble en alberello âgé d'environ 60 ans, nous produisons notre « Riserva », vinifiée uniquement dans les meilleurs millésimes et en édition limitée. Rubis brillant, son parfum captivant s'ouvre sur la cerise noire, la mûre et le cassis, suivi de notes de chocolat noir, café, baies de vanille, tabac, cannelle, poivre noir et résines forestières aériennes. En bouche, il est long et charnu, soutenu par des tanins d'un grand caractère et un équilibre frais et minéral.

VITIGNO: Primitivo

TIPOLOGIA: Doc Gioia del Colle Primitivo Riserva

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

PRODUZIONE MEDIA: 2.500 bottiglie

RACCOLTA manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata 15 gg. in vinificatore rotativo. Macerazione sulle bucce 5 gg. Pressatura soffice

AFFINAMENTO 3 mesi in acciaio inox e 18 mesi in tonneau da 300 litri di 1° passaggio. Almeno 24 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

PACKAGING: confezione da 6 bottiglie 0,75 l, orizzontali

GRAPES: Primitivo

TYPE: Doc Gioia del Colle Primitivo Riserva

FIRST VINTAGE: 2006

AVERAGE PRODUCTION: 2,500 bottles

HARVEST: Hand-picked in crates

VINIFICATION: Controlled fermentation 15 days in rotary fermenters, skin maceration 5 days, gentle pressing

AGING: 3 months in stainless steel, 18 months in 300 L first-pass tonneau, at least 24 months in bottle

ALCOHOL: 15% vol

SERVING TEMPERATURE: 20°C

PACKAGING: 0.75 L, 6-bottle horizontal pack

REBSORTEN: Primitivo

TYP: Gioia del Colle Primitivo Riserva

ERSTES JAHRGANG: 2006

DURCHSCHNITTliche PRODUKTION: ca. 2.500 Flaschen

ERnte: Handlese in Kisten

VINIFIKATION: Kontrollierte Gärung 15 Tage in Rotationsfermenter, Maischegärung 5 Tage, schonendes Pressen

AUSBAU: 3 Monate in Edelstahl, 18 Monate in 300 L Tonneaux 1. Passage, mindestens 24 Monate Flaschenreife

ALKOHOL: 15 % vol

SERVIERTEMPERATUR: 20°C

VERPACKUNG: Flasche 0,75 l, 6 Flaschen horizontal

CÉPAGES: Primitivo

TYPE: Doc Gioia del Colle Primitivo Riserva

PREMIER MILLÉSIME: 2006

PRODUCTION MOYENNE: 2 500 bouteilles

VENDAGE: Manuelle en cassettes

VINIFICATION: Fermentation à température contrôlée 15 jours en cuve rotative, macération sur peaux 5 jours, pressurage doux

ÉLEVAGE: 3 mois en acier inox, 18 mois en tonneau de 300 L 1er passage, minimum 24 mois en bouteille

ALCOOL: 15 % vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 20°C

CONDITIONNEMENT: 0.75 L, 6 bouteilles horizontales



Riconoscimenti e punteggi – Awards & Scores Auszeichnungen & Bewertungen – Récompenses et Notes

Apriti Cielo!		Est Rosa	Volere Volare	Ossimoro
2024	Chiocciola Slow Wine 3 stelle Guida Touring Vini buoni d'Italia 89 punti Veronelli	2018	2022	2021
2022	Bottiglia SlowWine 88 punti Veronelli	2018	2022	2019
2021	Bottiglia SlowWine 87 punti Veronelli	2018	2021	2018
2020	87 punti Vinous 88 punti Veronelli	2017	2020	2017
2019	Bottiglia SlowWine, Medaglia Bronzo Wow Civiltà del Bere 87 punti Veronelli	2017	2019	2016
2018	89 punti Vinous	2016	2018	2015
Est Rosa		2016	2017	2013
2024	Chiocciola Slow Wine Winehunter Red 3 viti Guida Vitae Ais 3 stelle Touring Vini Buoni D'Italia 87 punti Veronelli	2016	2017	2012
2023	Chiocciola Slow Wine 2 bicchieri rossi Gambero Rosso 4 stelle Touring Vini Buoni D'Italia 89 punti Veronelli	2015	2016	2011
2022	3 bicchieri Gambero Rosso Bottiglia Slow Wine 89 punti Veronelli	2015	2015	2008
2021	91 punti terroir Sense wine by Ian D'Agata Winehunter Red Bottiglia Slow Wine 90 punti Falstaff 88 punti Veronelli	2014	2013	2007
2020	50 Top Italy Rosè 90 punti Falstaff 88 punti Vinous Winehunter Red Vino quotidiano Slow Wine 3,5 viti guida Vitae Ais 88 punti Veronelli 3 grappoli Bibenda	2013	2012	
2019	89 punti Falstaff I migliori 100 vini rosa Slow Wine 90 punti Wine Enthusiast	2012		



Riconoscimenti e punteggi – Awards & Scores Auszeichnungen & Bewertungen – Récompenses et Notes

Allegoria	Riserva di Pietraventosa	Riserva di Pietraventosa
2021 Bottiglia SlowWine 90 punti Veronelli 3,5 viti guida Vitae Ais	2020 Chiocciola Slow Wine 3 Bicchieri Gambero Rosso Winehunter Gold Corona Guida Touring Vini Buoni D'Italia 1° Classificato categoria Primitivo Radici del Sud	2011 4 Grappoli Bibenda 4 stelle Guida Touring Vini Buoni D'Italia 93 punti Veronelli 4 bottiglie Guida l'Espresso 90 punti Doctor wine
2020 Bottiglia Slow Wine	3 Stelle Oro Veronelli	2010 Corona Guida Touring Vini Buoni D'Italia Vino Slow Slow Wine
2019 Bottiglia SlowWine 2 bicchieri rossi Gambero Rosso 93 punti Veronelli Medaglia Bronzo Wow Civiltà del Bere 87 punti Veronelli 3 viti guida Vitae Ais	2019 3 Bicchieri Gambero Rosso Top Wine Vino Slow Slow Wine Corona Guida Touring Vini Buoni D'Italia 3 Stelle Oro Veronelli 2° Classificato categoria Biologico e Primitivo Radici del Sud 2024 4 Viti Guida Vitae Ais	5 Grappoli Bibenda 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso 90 punti wine Advocate Bronze Medal Decanter Vino Slow Slow Wine International Jury Award Vini di Radici 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso 90 punti Wine Advocate
2018 91 punti Veronelli 93 punti terroir Sense wine by Ian D'Agata	2017 International Jury Award Vini di Radici Bottiglia Slow Wine 4 Viti Guida Vitae Ais 3 Stelle Oro Veronelli Corona Guida Touring Vini Buoni D'Italia	2008 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso 90 punti Wine Advocate Vino Top Hundred Golosaria 2 bicchieri Rossi Gambero Rosso Eccellenza Terroir Vino 4 Grappoli Bibenda
2017 Bottiglia Slow Wine 89 punti Vinous	2016 94 punti Decanter 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso 4 Stelle Guida Touring Vini Buoni D'Italia 3 Stelle Oro Veronelli 3,5 viti Guida Vitae Ais 4 grappoli Bibenda	2006 3 Bicchieri Gambero Rosso Eccellenza de l'Espresso 3° premio Vini di Radici 4 Grappoli Bibenda
2016 90 punti Wine Enthusiast (Editor's Choice) Golden Star Guida Touring Vini buoni D'Italia 3 Viti Guida Ais 92 punti Vinous	2015 Silver Medal Mundus Vini Bottiglia Slow Wine 3 Stelle Oro Veronelli 92 punti Vinous Winehunter Red	
2015 88 punti Wine Enthusiast	2013 94 punti Vinous 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso 3,5 viti Guida Vitae 3 Stelle Veronelli 90 punti Wine Enthusiast	
2013 Bronze Medal Decanter	2012 Bronze Medal Decanter 3,5 viti Guida Vitae 3 Stelle Veronelli 90 punti Wine Enthusiast	
2012 Golden Star e Corona Arancione Vini Buoni D'Italia 4 Grappoli Bibenda 3 Viti Guida Vitae Ais		
2007 Menzione qualità/prezzo Terroir		
2006 Vino quotidiano Gambero Rosso		





Agricole Pietraventosa di Annio Marianna

Sede Amministrativa Via Rocco Dicillo n° 18 - 70131 Bari
Cantina di Produzione e Vigneto Contrada Parco Largo – Str. Vic.le Latta Latta - 70023 Gioia del Colle (Ba)
Tel. +39 335 5730274 - info@pietraventosa.it – pec: pietraventosa@pec.it
Codice fiscale NNA MNN 69H50 E038X - Partita .Iva 06242420724 codice Sdl: KRRH6B9
FTA no. IT/002/BA/26 - Rex no. ITREXIT06242420724

<https://www.facebook.com/agricolepietraventosa/>
<https://www.instagram.com/pietraventosa/>
https://www.instagram.com/pietraventosa_vini/

