



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.



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.



DOP

Puglia

Aleatico di Puglia

Daunia

Cacci'e Mmitte di Lucera
Orta Nova
Rosso di Cerignola
San Severo
Tavoliere delle Puglie

Bassa Murgia - Valle d'Itria

Gioia del Colle (e dei Castellanuzzi)
Locorotondo
Martina Franca (Martina)
Ostuni

Alta Murgia

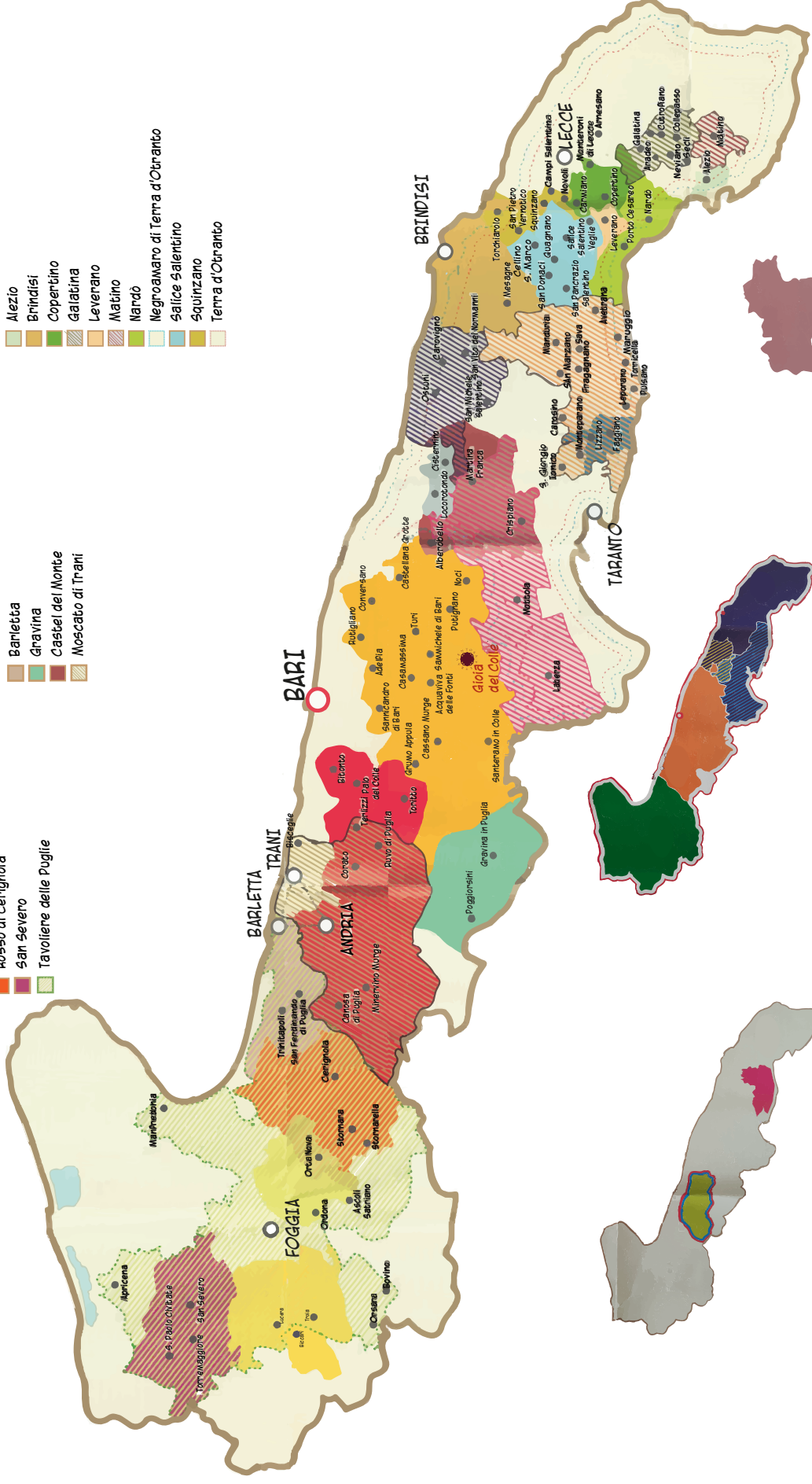
Barietta
Gravina
Castel del Monte
Moscato di Trani

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

IAG

Puglia
Valle d'Itria
Daunia
Tarantino
Murgia
Salento









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.





I nostri vini



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.

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



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.

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



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



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.

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 tonneaux 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



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.

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



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.

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



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 incede lungo e carnoso, forte di un tannino di grande carattere e di rigenerante apporto fresco-sapido.

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



Riconoscimenti e punteggi

Apriti Cielo!

2024	Chiocciola Slow Wine 3 stelle Guida Touring Vini buoni d'Italia 89 punti Veronelli
2022	Bottiglia SlowWine 88 punti Veronelli
2021	Bottiglia SlowWine 87 punti Veronelli
2020	87 punti Vinous 88 punti Veronelli
2019	Bottiglia SlowWine, Medaglia Bronzo Wow Civiltà del Bere 87 punti Veronelli
2018	89 punti Vinous

Est Rosa

	93 punti Vinoway Vino Slow Slow Wine Medaglia d'argento e miglior rosato pugliese Wow Civiltà del bere
2018	1 migliori 100 vini rosa Slow Wine 90 punti Wine Enthusiast 3 viti Guida Vitae Ais 92 punti Vinous
2017	Vino Slow Guida Slow Wine Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso 2 bicchieri Rossi Gambero Rosso 3 Viti guidaa Vitae Ais 88 punti Guida Veronelli 89 punti Wine Enthusiast
2016	91 punti Wine Enthusiast 4 stelle Touring Vini Buoni D'Italia Silver Medal Decanter Vino Slow Guida Slow Wine Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso 3,5 viti Guida Vitae Ais
2015	Corona Touring Vini Buoni D'Italia 89 punti Robert Parker Wine Advocate 3 viti Guida Vitae Ais Bronze Medal Decanter
2014	Corona Touring Vini Buoni D'Italia 4 grappoli Bibenda 2016 86 punti Doctor Wine Miglior rosato Guida vini di Puglia Tirsomedia Premio Giuria Internazionale "I vini di Radici"
2013	4 grappoli Bibenda 2015 88 punti Robert Parker Wine Advocate Premio Giuria internazionale "I vini di Radici"
2012	4 grappoli Bibenda 2014 Miglior rosato Guida vini di Puglia Tirsomedia

Volere Volare

2022	Chiocciola Slow Wine Winehunter Gold Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso
2021	Bottiglia SlowWine 90 punti Veronelli 3 Viti guida Vitae Ais Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso 2 bicchieri Rossi Gambero Rosso
2020	Bottiglia Slow Wine
2019	Vino Quotidiano SlowWine Winehunter Rosso 92 punti Veronelli
2018	90 punti Vinous Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso
2017	Vino Quotidiano Slow Wine 3,5 viti Guida Vitae Ais 91 punti Vinous 90 punti Wine Enthusiast (Editor's Choice)
2016	Vino Quotidiano Slow Wine 90 punti Wine Enthusiast
2015	Vino quotidiano Slow Wine 11° classificato 100 vini da comprare l'Espresso
2013	92 punti Wine Advocate Vino Quotidiano Slow wine 3 Viti Guida Ais Vitae
2012	Eccellenza de L'Espresso 2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso Oscar qualità prezzo Berebene Gambero Rosso 4 Grappoli Bibenda 91 punti Veronelli 93 punti Decanter

Ossimoro

2021	Chiocciola Slow Wine Top Wine vino Slow Winehunter Gold
2019	Bottiglia SlowWine 92 punti Veronelli 3 Viti Guida Vitae Ais
2018	92 punti Veronelli WineHunter Rosso Bottiglia Slow Wine 3 Viti Guida Vitae Ais
2017	Bottiglia Slow Wine Golden Medal WOW Civiltà del Bere WineHunter Rosso 92 punti Veronelli 91 punti Vinous
2016	92 punti Vinous 3 viti Guida Vitae
2015	Golden Star Guida Touring Vini Buoni D'Italia 92 punti Veronelli WineHunter Rosso 3 viti Guida Vitae
2013	Medaglia di Bronzo Decanter 92 punti Veronelli Miglior Blend Guida Tirsomedia
2012	Medaglia di Bronzo Decanter
2011	4 grappoli Bibenda
2008	Medaglia di Bronzo Decanter Golden Star Guida Touring Vini Buoni D'Italia 88 punti Wine Advocate
2007	4 Grappoli Duemilavini

Est Rosa

2024	Chiocciola Slow Wine Winehunter Red 3 viti Guida Vitae Ais 3 stelle Touring Vini Buoni D'Italia 87 punti Veronelli
2023	Chiocciola Slow Wine 2 bicchieri rossi Gambero Rosso 4 stelle Touring Vini Buoni D'Italia 89 punti Veronelli
2022	3 bicchieri Gambero Rosso Bottiglia Slow Wine 89 punti Veronelli
2021	91 punti terroir Sense wine by Ian D'Agata Winehunter Red Bottiglia Slow Wine 90 punti Falstaff 88 punti Veronelli
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
2019	89 punti Falstaff I migliori 100 vini rosa Slow Wine 90 punti Wine Enthusiast



Riconoscimenti e punteggi

Allegoria

2021 Bottiglia SlowWine
90 punti Veronelli
3,5 viti guida Vitae Ais

2020 Bottiglia 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

2018 91 punti Veronelli
93 punti terroir Sense
wine by Ian D'Agata

2017 Bottiglia Slow Wine
89 punti Vinous

2016 90 punti Wine
Enthusiast
(Editor's Choice)
Golden Star Guida
Touring Vini buoni
D'Italia
3 Viti Guida Ais
92 punti Vinous

2015 88 punti Wine
Enthusiast

2013 Bronze Medal Decanter

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

Riserva di Pietraventosa

2020 Chiocciola Slow Wine
3 Bicchieri Gambero
Rosso
Winehunter Gold
Corona Guida Touring
Vini Buoni D'Italia
1° Classificato categoria
Primitivo Radici del Sud
3 Stelle Oro Veronelli
4 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

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

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

2015 Silver Medal Mundus
Vini
Bottiglia Slow Wine
3 Stelle Oro Veronelli
92 punti Vinous
Winehunter Red

2013 94 punti Vinous
2 Bicchieri Rossi
Gambero Rosso
3,5 viti Guida Vitae
3 Stelle Veronelli
90 punti Wine
Enthusiast

2012 Bronze Medal Decanter
3,5 viti Guida Vitae
3 Stelle Veronelli
90 punti Wine
Enthusiast

Riserva di Pietraventosa

2011 4 Grappoli Bibenda
4 stelle Guida Touring
Vini Buoni D'Italia
93 punti Veronelli
4 bottiglie Guida
l'Espresso
90 punti Doctor wine

2010 Corona Guida Touring
Vini Buoni D'Italia
Vino Slow Slow Wine
5 Grappoli Bibenda
2 Bicchieri Rossi
Gambero Rosso
90 punti wine Advocate

2008 Bronze Medal Decanter
Vino Slow Slow Wine
International Jury
Award Vini di Radici
2 Bicchieri Rossi
Gambero Rosso
90 punti Wine Advocate

2007 Vino Top Hundred
Golosaria
2 bicchieri Rossi
Gambero Rosso
Eccellenza Terroir Vino
4 Grappoli Bibenda

2006 3 Bicchieri Gambero
Rosso
Eccellenza de l'Espresso
3° premio Vini di Radici
4 Grappoli Bibenda





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 SdI: 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/

