



PLANTAMURA

PLANTA MURA

Famiglia, Natura e Futuro. Da questi tre **capisaldi** e forti di una lunga passione di famiglia, **Vincenzo e Mariangela** hanno iniziato, con grande impegno, un lavoro di valorizzazione della **propria terra** coinvolgendo, fin da subito e con spazio sempre più crescente, le loro due figlie – **Alessia e Chiara** – da poco formalmente a capo dell'Azienda Plantamura.

In **prima persona coltivano** la vigna, **raccolgono** l'uva, la **vinificano, imbottigliano** il vino e ne **curano la vendita**, agendo nel totale rispetto della tradizione e del territorio.

Ogni loro **gesto**, ogni loro **azione** ha **un solo obiettivo**: creare un'**Eccellenza genuina e di qualità**, frutto delle loro viti e di null'altro.

Proprietà / Fondatori:

Famiglia Maggialetti

Inizio Attività:

2002

Vitivinicoltura:

biologica

Ettari: **10**

Bottiglie prodotte:

45.000 circa

Indirizzo:

Via Vittorio Bodini, 9/A - 70023 Gioia del Colle (BA)

-

info@viniplantamura.it

www.viniplantamura.it



PLANTAMURA



PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC ETICHETTA ROSSA

Denominazione

Primitivo Gioia Del Colle DOC

Vitigni

Primitivo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino tendente al violaceo; al naso sprigiona un profumo intenso, fruttato, con sentori di amarene, more, ciliegie e tabacco.

Al palato dona un gusto armonico, pieno e leggermente amabile con un finale amaricante.



PLANTAMURA

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC ETICHETTA NERA

Denominazione

Primitivo Gioia Del Colle DOC

Vitigni

Primitivo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso.
Al naso risulta floreale, speziato,
con sentori di amarene, ciliegie,
frutti di bosco e mandorla; il
palato è pieno e vigoroso con
una notevole spalla acida.





PLANTAMURA

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC ETICHETTA BIANCA



Denominazione

Primitivo Gioia Del Colle DOC

Vitigni

Primitivo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Almeno 18 mesi + 2 mesi di
bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino tendente al
mattone con l'invecchiamento.
Al naso è intenso, speziato, con
sentori di amarene, ciliegie,
frutti di bosco; al palato risulta
vellutato e strutturato ma dotato
di grande mineralità con un
gradevolissimo finale balsamico.

Costruiamo
relazioni autentiche
e durature basate
sull'onestà
e l'integrità.

**DI
STRI
BUEN
DO**

