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
Gioia del Colle (BA)

ROSATO PRIMITIVO PUGLIA IGP

Denominazione
Puglia IGP

Vitigni
Primitivo

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Caratteristiche
Al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco e lampone; al palato si distingue per la facile beva e la perfetta combinazione di freschezza e sapidità.

/ NEW /

PRIMITIVO ETICHETTA ROSSA GIOIA DEL COLLE DOC

Denominazione
Gioia Del Colle DOC

Vitigni
Primitivo

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Caratteristiche
Al naso sprigiona un profumo intenso, fruttato, con sentori di amarene, more, ciliegie e foglie di tabacco; al palato risulta armonico e pieno.

PRIMITIVO
ETICHETTA NERA
GIOIA DEL COLLE DOC

Denominazione
Gioia Del Colle DOC

Vitigni
Primitivo

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Caratteristiche
Al naso risulta floreale, speziato, con sentori di amarene, ciliegie e frutti di bosco; al palato si dimostra pieno e vigoroso con una gradevole spalla acida.

PRIMITIVO
ETICHETTA BIANCA
GIOIA DEL COLLE DOC

Denominazione
Gioia Del Colle DOC

Vitigni
Primitivo

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
18 mesi in acciaio

Caratteristiche
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 finale balsamico.