



**Cantina Dei Fragni, the organic taste of Apuliae**

**When the wisdom of the past meets new tastes with a sole aim: to make excellent wines**

*This winery is a testimony of the important development of the wines from Apuliae in the last ten years.*

*Cantina Dei Fragni is the winning challenge of two professional men (a lawyer and a health board manager) who decided to devote all their free time to wine-making. They created a winery starting from some family lands handed*



*on from 4 generations but projecting the activity to a new direction, in the name of nature. Since 2007 the winery can boast the organic certification, a courageous and tenacious choice that guarantee the final consumer, who can taste these wines protecting his health and the environment. According to these methods, they planted Aglianico and Cabernet Sauvignon, the grape varieties that are the basis of the three labels proposed by Cantina dei Fragni. Macchianuova, is a rosé blend of Aglianico and Cabernet, Traccia, a red wine made of different clones of Cabernet Sauvignon, and Parietone, the buttonhole red label, made of 85% Aglianico and 15% Cabernet.*

*2011 year will be presented at the next Vinitaly, but it is possible to taste it already in Sammichele di Bari, an occasion to visit Masseria Procida, the agritourism of the Tateo family. •*

# Cantina Dei Fragni, la Puglia si apre al biologico

Quando  
la lezione  
del passato  
si mescola al  
gusto del nuovo,  
l'imperativo  
è solo uno: fare  
vino "buono"



**C**he lo stato del vino pugliese nell'ultimo decennio si sia evoluto a grandi passi, lo si capisce proprio grazie a realtà come questa.

Cantina Dei Fragni è la scommessa di due professionisti (avvocato lui, dirigente in sanità lei) che a un certo punto hanno scelto, pur continuando i rispettivi lavori, di dedicare tutto il loro tempo libero al rilancio di un pro-

getto che sa di vino, storia e famiglia. I terreni sono quelli di 4 generazioni e la passione per la vigna è antica, ma nel 2007 la voglia di sperimentare ha portato verso una nuova direzione. Nel nome della natura e quindi del biologico. La certificazione bio c'è dal 2007 ed è il fiore all'occhiello di questa cantina. Fare bio è un atto coraggioso, tenace e costoso ma va "a tutela e vantaggio del consumatore",

che beve rispettando la sua salute e quella dell'ambiente. Con questa filosofia sono stati impiantati l'Aglianico e il Cabernet Sauvignon, che insieme danno vita ai tre vini attualmente in produzione. Il rosato Macchianuova, un bel blend di Aglianico e Cabernet al 50 %, il rosso Traccia (composto da vari cloni di Cabernet Sauvignon), e il Parietone: il rosso di punta, vigoroso con un 85% di Aglianico e il 15% di Cabernet.

L'annata 2011 si potrà scoprire durante il prossimo Vinitaly oppure andando direttamente a Sammichele di Bari per farsi ospitare alla Masseria Procida, l'altro progetto di accoglienza turistica della famiglia Tateo. (s.a.) •



**CANTINA DEI FRAGNI**

Masseria Procida  
70010 Sammichele di Bari  
Tel. 080 8917359 – 333 1381211  
Fax 080 8917359  
info@cantinadeifragni.it  
www.cantinadeifragni.it