

PRIMITIVO DI MANDURIA FELLINE

ПРИМИТИВО ДИ МАНДУРИЯ ФЕЛЛИНЕ



Вино красное полусухое

Аппелласьон: Италия, Апулия, Мандурия DOC

Сорта винограда: 100% Примитиво

Выдержка: 6 мес во французских бочках

Содержание алкоголя: 14%

Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л



Компания Feline – хорошо известное семейное винодельческое хозяйство, сыгравшее ведущую роль в успехе и восстановлении сорта Примитиво ди Мандурия. Феллине – важная часть проекта «Академия Рачеми», созданного Грегори Перруччи, целью которого является исследование, восстановление и популяризация автохтонных сортов винограда региона Апулия.

Сегодня площади виноградников хозяйства составляют 118 га, и охватывают четыре терруара в равнинной территории.

Феллине – название происходит от территории Мандурии, неподалеку от знаменитых пляжей, где находятся остатки древнего города Феллина. Именно сюда, на побережье Ионического моря, по легенде, в 45 году н.э. по пути в Рим высадился проповедовавший христианство Святой Пётр. Обитатели города Феллине оказали ему помощь, а Пётр чудесным образом излечил их царя и жителей от проказы. Так феллинцы стали последователями новой веры, а Пётр последовал далее в Рим, где основал христианскую церковь и стал первым в истории Папой Римским.

Терруар: виноградник расположен на древней земле Мандурия, на красных, каменистых почвах, с высоким содержанием известняка и глины.

Винификация и выдержка вина: ферментация проходила в чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина в новых бочках из французского дуба (Аллье) в течение 9 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий гранатово-красный.

Аромат: интенсивные ноты спелой вишни, бальзамические ноты, красные фрукты.

Вкус: мощное, пряное вино с бархатистыми и обволакивающими танинами и богатым вкусом.

Гастрономические рекомендации: прекрасно к различным видам пасты с мясными соусами, запеченному и жареному мясу. Температура подачи: 18-20 °С.



Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso 2016 – 3 бокала

Wine Spectator 2017 – 88 балла