

FELLONE PRIMITIVO FELLINE ФЕЛЛОНЕ ПРИМИТИВО ФЕЛЛИНЕ



Вино красное полусладкое

Категория: Puglia IGT

Сорт винограда: 100% Примитиво

Содержание алкоголя: 14,5%

Остаточный сахар: 22-25 г/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.

Вино **Fellone** имеет статус IGT, так как содержание остаточного сахара больше, чем разрешено в DOC (не более 18 гр/л).

Терруар:

Участок расположен в области Саленто, на красных, каменистых почвах, с высоким содержанием известняка и глины.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда задерживается на 5-7 дней. Ферментация проходила в чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина во французском дубе в течение одного года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиново-красный.

Аромат: Интенсивный, сложный, с нотками поджаренного кофе и сухофруктов.

Вкус: Мощное, плотное вино, с бархатными, спелыми танинами и богатым фруктовым вкусом.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к блюдам из красного мяса и дичи, тушеным мясом, а также к выдержанным сырам. Температура подачи: 18-20 °С.