



FELLINE

FELLINE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC RISERVA 2010* CUVÉE** ANNIVERSARIO***

Gli anniversari e le ricorrenze sono elementi familiari per chi - come noi - coltiva il vigneto e produce il proprio vino. Lavorando con la Natura e le sue Stagioni, viviamo il rincorrersi di cicli e periodi avendo in mente, di volta in volta, un limite temporale: quello che chiude una stagione, fissa un termine per le operazioni colturali, conclude un'annata.

Con gli anni si accumulano esperienze e si affinano valori che nutrono la coscienza di cosa sia la bontà, la qualità, il grande vino. E altrettanto intima nasce la tentazione di "rubare" qualcosa a quel limite e trattenerlo oltre il tempo della ragionevolezza.

Questa Riserva è nata così.

Dalla voglia di fermarsi e ricordare. Cosa eravamo, da dove siamo partiti...

Dalle vecchie cantine costruite tra le fondamenta delle nostre case contadine e i rituali di quando aprivamo i vecchi "capasoni"**** lasciati a far maturare un vino che aveva sussurrato promesse di longevità.

E' una Riserva dedicata alla magia di quei momenti, fatti di sguardi compiaciuti ma talvolta anche di espressioni di delusione, che però lasciavano intatta la nobiltà del gesto: l'aver confidato su un vino perché sfidando il tempo restituisse emozioni e gioie aggiuntive.

A Manduria ci sono ancora tante cantine sotto le abitazioni. Chissà quante Riserve dimenticate giacciono nei loro capasoni.

Legenda:

*Riserva 2010: vino d'annata sottoposto a un particolare invecchiamento in botti

**Cuvée: taglio di primitivi diversi provenienti dai nostri vigneti in terra rossa, nera, bianca e sabbia

***Anniversario: nel 2016 abbiamo celebrato i 20 anni di Felline

****Capasone: orcio in terracotta a forma di grande anfora, della capacità variabile fino a 3 hl dove si conservava il vino e tuttora usato da alcuni contadini.





FELLINE

SCHEDA TECNICA

FELLINE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
RISERVA 2010
CUVÉE
ANNIVERSARIO

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Primitivo di Manduria 100%

Zona : Agro di Manduria, terre rosse

Allevamento: alberello pugliese

Età media dei vigneti: 50/60 anni

Produzione media/ettaro: 60 quintali uva

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: con soli lieviti autoconi, temperatura di fermentazione lasciata salire fino ai 33° (invece dei 28/30 Max), macerazione a mezzo di 5/6 delestage al giorno, l'uva ammostata non viene pressata e terminata la fermentazione alcolica il silos viene colmato e chiuso, il vino nuovo rimane sulle vinacce fino alla fine della fermentazione malolattica, dopo oltre due mesi (quando le vinacce si sono depositate sul fondo) si fa il primo travaso. Dopo il secondo travaso, qualche mese dopo, il vino viene messo in tonneaux a bassa tostatura per almeno 9 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso granato

Profumo: fichi secchi, eucalipto, tabacco

Sapore: note di fichi secchi mandorlati, caffè, frutta sotto spirito

Abbinamento: con tutti i piatti non troppo conditi, formaggi stagionati, frutta secca.

Temperatura servizio: 18° C