



FELLINE

THE CRUS OF

PRIMITIVO

Từ năm 1996, là một hợp phần của dự án Accademia dei Racemi, chúng tôi đã làm việc để xác định các phân vùng trong khu vực DOC của Primitivo di Manduria và bắt đầu trồng các vườn nho ở các vùng đất và loại đất khác nhau. Sau nhiều năm nghiên cứu, dựa trên các đặc điểm vi khí hậu và thời kỳ thu hoạch khác nhau, chúng tôi đã tìm ra bốn vùng đất tốt nhất để trồng Primitivo. Chúng tôi đã xem chúng như là “Crus of Primitivo” thực sự.

ITALY

APULIA



DOC VÀ THE CRUS OF PRIMITIVO





ĐẤT ĐỎ

Đây là loại đất phổ biến nhất ở khu vực DOC của Manduria. Loại đất này rất giàu oxit sắt, nên có màu gỉ sắt. Đây là một lớp mỏng của tầng đất gốc lộ ra bên ngoài là tầng đá vôi.

FELLINE Primitivo di Manduria, thường được thu hoạch vào tuần đầu tiên của tháng 9, được ủ một vài tháng trong thùng gỗ Pháp và thể hiện những đặc điểm truyền thống và đặc biệt nhất của giống nho này: vị trái cây đậm đà của quả anh đào chín và quả mọng đỏ nhưng nhẹ trong miệng với tannin trái lựu mềm.





ĐẤT TRẮNG

Loại đất này có nguồn gốc từ các loại đá vôi nhô lên bị vỡ ra. Các thành phần đá nhiều lớp của loại đất này giúp nước mưa thoát nhanh nhưng cũng làm cho bộ rễ của cây nho đi sâu vào các lớp đá xốp bên dưới để “chạm” mạch nước ngầm.

Nho Primitivo trồng trên loại đất này thường được thu hoạch vào khoảng giữa tháng 9, cho rất nhiều quả, có vị anh đào đen, vani và quả mọng đỏ. Chỉ cần ủ ngắn ngày trong thùng sẽ làm nổi bật sự sang trọng và hấp dẫn của loại nho này.

Giravolta là tên của một con ngựa đua cái, lớn lên ở vùng đất Pozzopalo, nơi chúng tôi trồng “Giravolta” Primitivo di Manduria.



BÍ ẨN CỦA PRIMITIVO DI MANDURIA VÀ CALIFORNIA ZINFANDEL

Cảm hứng để viết về câu chuyện về Primitivo và Zinfandel bắt nguồn từ cuộc gặp gỡ của hai người bạn.

Câu chuyện bắt đầu vào năm 1967, khi Giáo sư Austin Goheen, đến từ Đại học California Davis, về nước sau khi tham dự hội nghị về bệnh thực vật học ở Đức và ghé qua Bari để thăm đồng nghiệp Giovanni P. Martelli, người đã đến Davis thăm ông vài năm trước. Hai giáo sư đã ăn tối tại một nhà hàng ở Bari. Ở đây, Giáo sư Goheen đã nói về loại rượu do bạn ông Martelli - một người Primitivo - gọi giống với Zinfandel, một loại rượu của vùng đất của ông, đến kinh ngạc.

Kể từ buổi tối hôm đó, định mệnh đã khiến hai giống nho gặp nhau và dấy lên một cuộc tranh luận về tên của các loại nho giữa các nhà nghiên cứu và nhà khoa học Ý và Mỹ.

Vào những năm 90, Californian Zinfandel đã trở nên nổi tiếng và được đánh giá cao ở thị trường Mỹ, ngay cả khi nó được xác định là “giống nho nguyên bản duy nhất” không phải đến từ Châu Âu! Trong khi đó, Primitivo di Manduria, cùng với rượu Fellingine của chúng tôi, đã xóa tan được định kiến rộng rãi đối với Apulia và các loại rượu vang của Apulia được sử dụng đến thời điểm đó rằng loại rượu này chỉ để buôn bán rượu với số lượng lớn. Cùng với dự án phân vùng Accademia dei Racemi, chúng tôi quyết định nghiên cứu và tái

thiết mối quan hệ giữa Primitivo và American Zinfandel.

Đặc biệt, nguồn gốc chưa biết của cái tên “zinfandel” được gán nhầm cho một giống nho có nguồn gốc từ Hungary và được gọi là Zierfahner đã kích thích sự quan tâm của chúng tôi.

Chúng tôi chắc chắn rằng Zinfandel có nguồn gốc từ Apulia và chính xác là từ Manduria nên chúng tôi nghĩ rằng tên của nó có thể xuất phát từ contrada “Sinfarosa” nổi tiếng, được nhiều nông dân địa phương biết đến vì Primitivo từ loại nho này có chất lượng rất tốt.

Vì lý do này, trong một chuyến đi đến California, chúng tôi đã lấy một số cành ghép của một trong những giống nho Zinfandel có uy tín nhất ở Mỹ: Geyserville của Ridge. Chúng tôi đã kết hợp chúng với Manduria ở Contrada Sinfarosa gần các vườn nho Primitivo để quan sát những điểm tương đồng và khác biệt.

Trong khi đó, Giáo sư Carol Meredith đã xóa tan được hết mọi nghi ngờ: với kết quả nghiên cứu về DNA của hai loại nho, bà đã chứng minh được rằng Primitivo và Zinfandel về mặt di truyền là giống hệt nhau.

Zinfandel Sinfarosa của chúng tôi, với nhiều lần được trao giải 3 Glasses Gambero Rosso, không phải là loại rượu Mỹ duy nhất được chấp nhận tại Lễ hội ZAP (những người ủng hộ và sản xuất Zinfandel), diễn ra hàng năm tại San Francisco.



ĐẤT ĐEN

Có nguồn gốc từ phù sa: trầm tích đất đen được tạo ra do chất hữu cơ (rừng cổ thụ) phân hủy và mưa làm xói mòn đá. Đây là một vùng đất đầm lầy sâu và khá màu mỡ làm cho các loài cây dây leo có sức sống rất mãnh liệt. Ở đây chúng tôi đã trồng chồi California Zinfandel lấy từ một trong những vườn nho lớn nhất của Mỹ: Geyserville nổi tiếng ở Ridge. Hiện nay, Zinfandel và Primitivo đã được chứng minh là giống hết nhau về mặt di truyền, tuy nhiên cách đây 20 năm, cách duy nhất để nghiên cứu hai giống này là trồng chúng cạnh nhau. Trong vụ thu hoạch đất đen vào giữa/cuối tháng 9, một loại rượu Primitivo rất cay đã được sản xuất, với vị tiêu đen, đại hoàng, cam thảo và cấu trúc tannin phức hợp và kéo dài lâu. Việc ủ trong thùng gỗ sồi Pháp và Mỹ làm tăng vị của bạc hà và hương thơm.





CÁT

Hiện nay, những vườn nho Primitivo vốn được trồng dọc theo bờ biển trong những cồn cát để tránh xa sự phát triển và công nghiệp là rất hiếm hoi. Đây là chứng tích của nghề trồng nho cổ và độc đáo với sản lượng rất thấp và vẫn có thể tìm thấy những cây nho không cấy ghép.

Dunico (Unique on the Dunes = DUN-ICO) thường được thu hoạch rất sớm: vào khoảng tuần cuối cùng của tháng Tám. Primitivo trồng ở loại đất này phát triển rất mạnh mẽ, tập trung và, sau khi ủ thích hợp trong thùng gỗ Pháp, thì cho rất nhiều vị khác nhau: từ quả chín đến quả sung khô, hạnh nhân, đinh hương và helichrysum.

Nó đáp ứng mọi khẩu vị và rất tao nhã, với vị anh đào ngậm, thuốc lá và trái cây khô lưu lại rất lâu.



FELLONE

Nồng độ cồn: 14,5%

Giống nho: Primitivo 100% – IGP

Ủ: 12 tháng trong thùng gỗ sồi Pháp

Đặc điểm: vị món nướng, cà phê, trái cây mềm

Sử dụng với: thịt thú săn, trái cây sấy khô và phô mai đậm đặc





FELLONE
PUGLIA IGP PRIMITIVO



FELLINE

ANARKOS

Nồng độ cồn 13,5%

Giống nho: Primitivo, Malvasia Nera, Negroamaro

Ủ: trong thép

Đặc điểm: đủ vị, sấy khô, hài hòa và êm dịu

Sử dụng với: món khai vị, tất cả các món, vào mùa hè: sử dụng với trái cây theo mùa.



Một loại rượu. Ra đời để phản đối giới quan chức chính trị và bộ máy quan liêu châu Âu ở Brussels và chống lại sự đánh chiếm Puglia làm thuộc địa của nhà sản xuất-tư bản từ miền Bắc.Negroamaro, Primitivo và Malvasia Nera cùng hòa trộn với nhau trong một vụ nổ trái cây đậm máu, để truyền miệng một thông điệp mang tính cách mạng về giải phóng!
Có sẵn trong chai lớn và bình gỗ.



SUM

Nồng độ cồn: 14%

Giống nho: Susumaniello 100% – IGP

Ủ: trong thép, nhưng giữ được mùi vị được rất lâu trong chai

Đặc điểm: đủ vị và nhẹ nhàng có chứa tannin loại tốt và trái cây

Sử dụng với: món ăn truyền thống apulian, thịt đỏ





CUVÉE ANNIVERSARIO

Nồng độ cồn: 14,5%

Giống nho: Primitivo 100% – DOP

Ủ: ít nhất 9 tháng trong thùng ở nhiệt độ thấp.

Đặc điểm: quả sung khô với hạnh nhân, cà phê, trái cây ngâm rượu

Sử dụng với: tất cả các món ăn có vị nhẹ, phô mai chín, trái cây sấy khô



Sản xuất với men tự sinh, nhiệt độ lên men lên đến 33° (thay vì tối đa 28/30°), ngâm qua 5/6 bước/ngày, không ép nho nghiền nát. Sau khi quá trình lên men rượu kết thúc, đổ đầy xilo và đóng nắp lại. Rượu mới vẫn còn bã đến khi hết quá trình lên men malolactic. Sau hơn 2 tháng, khi bã đầu lắng hết xuống đáy, chúng tôi tiến hành gạn lần một. Sau vài tháng, sau khi gạn lần hai, chúng tôi để rượu trong thùng ở nhiệt độ thấp trong ít nhất 9 tháng.





Rượu vang Ý ngon nhất

- 2023 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '19**
- 2022 Metodo Classico - Pas dosé - **Edmond Dantès**
- 2021 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**
- 2020 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '16**
- 2019 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '15**
- 2018 Primitivo di Manduria - **Felline '15**
- 2017 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '13**
- 2016 Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '12**



- 2023 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - **Felline '21**
- 2022 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Tenuta Pozzopalo - **Giravolta '18**
- 2021 **TOP WINE** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '18**
- 2020 **GRANDE VINO** Primitivo di Manduria - Sinfarosa - **Zinfandel '17**



Ghi chú

Strada Comunale Santo Stasi I, 42 • 74024 Manduria (Ta) • Italia
t +39 099 9711660 • f +39 099 9711530
WWW.AGRICOLAFELLINE.IT • INFO@AGRICOLAFELLINE.IT



Agricola Felline



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013