



FELLINE

CRU DE

PRIMITIVO

Desde 1996, con el proyecto Accademia dei Racemi, hemos realizado una zonificación del Primitivo di Manduria mediante la elaboración de vino en viñedos plantados en diferentes áreas y suelos. Identificamos 4 áreas de interés por diversidad microclimática y tiempos de cosecha, eligiéndolas como verdaderas “Cru del Primitivo”.

ITALIA



PUGLIA



ZONIFICACIÓN DE LA CRU DEL PRIMITIVO







Es el más común en el área de Manduria. Rico en óxidos de hierro que le dan ese color rojo óxido / bruñado. Es, en promedio, poco profundo y se encuentra sobre bancos de piedra caliza.

Primitivo di Manduria FELLINE, que generalmente se recolecta en la primera semana de septiembre, sufre un breve refinamiento en barricas francesas y muestra las características más tradicionales y típicas de esta variedad: notas de cereza madura, frutos rojos, equilibrio y potabilidad con taninos suaves y dulce.

TIERRA ROJA





Se compone de la desintegración de afloramientos de bancos de piedra caliza. La composición tobacea-pedregosa del suelo permite el rápido drenaje de las lluvias, pero también el mantenimiento de una buena humedad radical , porque la porosidad de la piedra subyacente “captura” el agua de lluvia.

Aquí el Primitivo (cosechado generalmente hacia mediados de septiembre) realza su fructuosidad, con notas de cereza negra, vainilla y frutos rojos. Una breve crianza en toneles de roble realza su elegancia y voluptuosidad. Giravolta es el nombre de una yegua de carreras que creció en la finca de Pozzopalo, a la que le encantaba correr rápido en la gran propiedad. Sin embargo, su galope en libertad provocó un repentino “giro” hacia los establos cada vez que, acercándose, avistaba la zanja que bordeaba una vieja cantera de toba.

TIERRA BLANCA

El misterio del Primitivo di Manduria y el Zinfandel californiano

La de Primitivo y Zinfandel es una historia de encuentros. Comienza en 1967, cuando el profesor Austin Goheen de la Universidad de Davis (California), que regresaba de una conferencia de fitopatología en Alemania, se detuvo en Bari para saludar a su colega el prof. Giovanni P. Martelli quien, a su vez, había estado en Davis unos años antes. Los dos académicos fueron a cenar a un restaurante de Bari y aquí el prof. Goheen notó que el vino que ordenó su amigo Martelli, un primitivo, era increíblemente similar al Zinfandel de su tierra. A partir de esa noche los destinos de las dos cepas comenzaron a cruzarse, ocupando el trabajo de investigadores y científicos italianos y estadounidenses que poco a poco debatieron sobre la probable identidad de las uvas. En los años 90, la Zinfandel californiana era ahora bien conocida y apreciada en el mercado estadounidense, ¡también porque se decía que era la “única uva original” que no provenía de Europa!

Primitivo di Manduria, por otro lado, con nuestro Felling, acababa de romper el muro del prejuicio generalizado sobre Puglia y sus vinos, hasta entonces utilizados exclusivamente en el comercio a granel. Junto con el proyecto de zonificación de la “Accademia dei Racemi”, también queríamos intervenir en la investigación y reconstrucción histórica de la relación con el Zinfandel americano.

Lo que nos intrigó fue el origen desconocido del nombre “Zinfandel”, atribuido por los historiadores a una clasificación incorrecta de una uva originaria de Hungría llamada Zierfahner.

Apoyando el origen de Apulia y, de hecho, “manduriano” del Zinfandel, encontramos intrigante y muy probable la hipótesis de que el nombre podría derivar del famoso distrito de “Sinforosa”, conocido entre los agricultores locales por la calidad de su primitivo. Así fue que en uno de nuestros muchos viajes a California, obtuvimos vástagos de uno de los viñedos de zinfandel más prestigiosos de América: el Ridge Geyserville. Los llevamos a Manduria para injertarlos justo en la zona de Sinforosa junto a otros viñedos primitivos para observar sus similitudes y diferencias.

Mientras tanto, la profesora Carole Meredith de la Universidad de Davis había cerrado definitivamente el juego al establecer, con certeza derivada de su investigación genética sobre el ADN de las dos vides, que Zinfandel y Primitivo son idénticos.

Nuestro Zinfandel Sinforosa, premiado en repetidas ocasiones con el Tre Bicchieri por Gambero Rosso, es el único vino no estadounidense admitido en el Gran Festival de ZAP (Zinfandel Advocates and Producers) que se celebra cada año en San Francisco.





Tiene origen aluvial y consiste en depósitos reales de suelo oscuro formados con la degradación de materia orgánica (bosques milenarios) y erosión de rocas.

Suelos a veces pantanosos y profundos, muy fértiles y productivos.

Aquí hemos injertado vástagos de Zinfandel californianos de uno de los viñedos más importantes de América: el famoso Ridge Geyserville.

Zinfandel y Primitivo - ahora está comprobado - son genéticamente idénticos, pero hace veinte años la única forma de estudiarlos era plantarlos uno al lado del otro.

En tierra negra se recolecta a mediados / finales de septiembre, obteniendo un Primitivo muy especiado, con notas de pimienta negra, ruibarbo y regaliz y una estructura tánica densa y persistente. La crianza en barricas francesas y americanas realza las notas mentoladas y balsámicas de este Cru.

TIERRA NEGRA





Los viñedos primitivos que aún existen cerca de las dunas, que escaparon a las prisas de la construcción navideña, ahora son muy raros. Son testimonios de una viticultura milenaria y única, con rendimientos por planta muy bajos, donde aún se pueden ver cepas propagadas sobre pie sin injertar. La cosecha del Dunico (Único en las Dunas) es muy temprana y generalmente se lleva a cabo en la última semana de agosto.

ARENA



I migliori vini d'Italia

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**



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