



FELLINE

金芬黛优质产区

自1996年起，作为Accademia dei Racemi计划的一部分，我们在Primitivo di Manduria葡萄酒产区合作，致力于寻找优质产地，并开始采用不同地区、不同土壤种植的葡萄酿制葡萄酒。经过多年研究，在评估了微气候差异以及各种各样的收获期之后，我们发现四处产地最宜种植金芬黛。我们一致将这些产地评选为正宗的“金芬黛优质产区”。

意大利

阿普利亚



金芬堡产区暨优质产区







这是曼杜里亚葡萄酒产区最常见的一种土壤，它富含氧化铁，因此种植的葡萄呈铁锈色。红土是石灰质基岩上裸露着的一层薄薄的下层土。

Primitivo di Manduria产区的费林酒庄往往在九月的第一周采摘葡萄，然后放入法国橡木桶熟成数月，令葡萄酒充分散发出金芬黛最传统、最独特的地方风味，即果香四溢，散发熟樱桃以及红莓的清香，口感清新淡雅，单宁均衡柔和。

红土





这种土壤源于碎裂的钙质岩石。白土为凝灰岩砾所构成，因此可使雨水迅速排出，与此同时也能让葡萄藤根系深入到多孔的底层岩石之中以摄取地下水。

种植在白土之中的金芬黛往往在九月中旬采摘，这种葡萄果香浓郁，略带一丝黑樱桃、香草和红莓的香气。在橡木桶中熟成数月即可凸显它的优雅魅力。

Giravolta是一匹雌性赛马的名字，养育她的Pozzopalo酒庄正是我们种植“Giravolta”（曼杜里亚的一种金芬黛）的所在地。



曼杜里亚金芬黛与加州仙粉黛的不解之缘

两位好友的因缘际会，造就了金芬黛与仙粉黛的传奇。

这一切要追溯到1967年，那一年加州大学戴维斯分校的教授Austin Goheen刚刚在德国开完了一场植物病理学的会议，他转道来到巴里看望同事Giovanni P. Martelli，因为这位同事数年前曾在戴维斯分校拜会过他。两位学者在巴里的餐厅共进晚餐，Goheen教授发现好友Martelli点的金芬黛葡萄酒和加州的仙粉黛葡萄酒惊人地相似。

自那晚之后，这两种葡萄的命运就永远地交织在了一起，意美两国的研究人员和科学家开始就葡萄的身份起源争论不休。

90年代，加州仙粉黛在美国市场声名雀起，广受欢迎，原因很简单——它是“唯一的纯血美国葡萄品种”，和欧洲毫无关系！

与此同时，曼杜里亚金芬黛以及我们的葡萄酒费林刚刚克服了人们对阿普利亚及这一产区葡萄酒的广泛偏见，在此之前，人们普遍认为阿普利亚只出产桶装葡萄酒。通过Accademia dei Racemi区域计划，我们决定研究解构金芬黛和仙粉黛之间的关系。

“仙粉黛”这个名称的神秘起源尤其让我们感兴趣，当时人们误以为它源于匈牙利的一种名为“仙粉乐”的葡萄品种。

我们确信仙粉黛源于阿普利亚，甚至就是在阿普利亚区的曼杜里亚，我们认为这个名称也许源于著名的“辛法罗莎”地区，因为这里以种植高品质金芬黛而闻名，本地农户都知道这一点。

因此，在一次去加州的旅程中，我们在美国最著名的仙粉黛葡萄园 Ridge Geyserville 采摘了一些葡萄枝条。我们将它们移植到曼杜里亚，确切地说是辛法罗莎地区的金芬黛葡萄园，以观察这两种葡萄之间的异同之处。

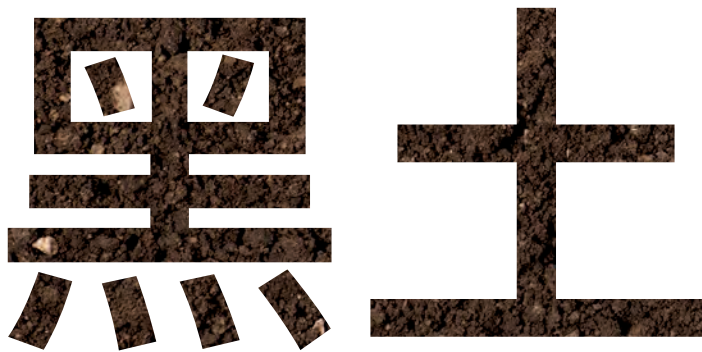
与此同时，Carol Meredith 教授决定性地打消了我们的任何疑虑，她研究了这两种葡萄的DNA后，证明金芬黛和仙粉黛在基因上完全一致。

我们的辛法罗莎仙粉黛葡萄酒已多次荣膺“大红虾”三杯奖，是有幸参加每年在旧金山举办的“仙粉黛提倡者与生产商联盟”（Zinfandel Advocates and Producers）葡萄酒节的唯一一款非美国葡萄酒。





黑土源于冲积土，这种土壤中的沉积物来自自然降解的有机物（远古森林）和被雨水侵蚀的岩石。这是一种深层的沼泽沉积土壤，非常肥沃，因此可以滋养出强壮的葡萄树。在这里，我们移植了来自美国最著名的仙粉黛葡萄园Ridge Geyserville的加州仙粉黛枝条。如今，科学家已证明金芬黛和仙粉黛在基因上完全一致，不过在20年前，研究这两种葡萄的异同只有一种方法，那就是将它们并排种在一起。黑土中种植的金芬黛每年9月中下旬采摘，它散发浓烈辛香，略带一丝黑胡椒、大黄和甘草的气息，单宁结构复杂持久。后置于法国橡木桶和美国橡木桶熟成，进一步强化薄荷脑和意大利黑醋的香气。







如今很难在远离开发区和工业区的海边砂土地带发现金芬黛葡萄园。砂土种植是一种古老而独特的葡萄种植方法，这种方法种植的葡萄产量极低，而且仍然有可能不采取扦插法。

杜尼科（意为“沙丘上种植的独特葡萄品种”）采摘的时间往往比较早，大概在8月的最后一个星期。这种土壤中种植的金芬黛香气浓烈，口感凝练；在法国橡木桶中熟成后，散发悠长而复杂的酒香，从中可以闻到从成熟水果一直到无花果干、杏仁、丁香和蜡菊的香气。酒体丰满，优雅平衡，略带一丝酒酿樱桃、烟草和果脯的气息，香气持久悠长。





顶级意大利葡萄酒

- 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**



品酒笔记

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 Feline



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013