



Primitivo IGT I Monili, Felline

Rodinné vinařství Felline vede Gregory Perrucci, a představuje tak čtvrtou generaci vinařů v Mandurii – v hlavním městě Primitiva v Puglii. Jeho 60 – 90 staré keře révy jsou vedeny tradičním systémem Alberello (keřikovitě), což je historicky nejlepší systém pro přirozené vyrovnění se révy s horkem a suchem. Velice pečlivě vinifikuje a láhvuje svá Primitiva dle typu půdy vinic, s rozdělením na typickou červenou, černou, a bílou půdu a v blízkosti moře půdu písčitou. Je hlavním protagonistou návratu k tradičnímu stylu Primitiva, která se vyznačuje rovnováhou, elegancí, dynamickou pitelností a ovocnou čistotou vína. Odklání se od těžkých, marmeládových a vysoce alkoholických vín, která za posledních 30 let vytvořila nesprávný obraz potenciálu Primitiva z Mandurie.



Oblast	Puglie, Taranto I.G.P.
Odrůda	Primitivo 100%
Vinice	Alberello a jednoramenný Gordon
Stáří keřů	20 – 90 let staré keře
Půda	červená, (Terra Rossa), zvětralé železo na vápencovém podloží
Vinifikace	ruční sběr hroznů, ruční třídění hroznů, odzrnění, rmutace v nerezových tancích, jemné lisování
Zrání	v nerezových tancích a v láhvi
Popis	suché, ovocné a čisté Primitivo s dobrou kyselinou a dynamikou. V chuti vyvážené, středně plné s příjemným ovocným závěrem. Vhodné k jídlu i samotnému pití.
Servis	18°C, větší sklenice, červená masa, ragout, dušená masa, zvěřina s omáčkou, vyzrálé sýry