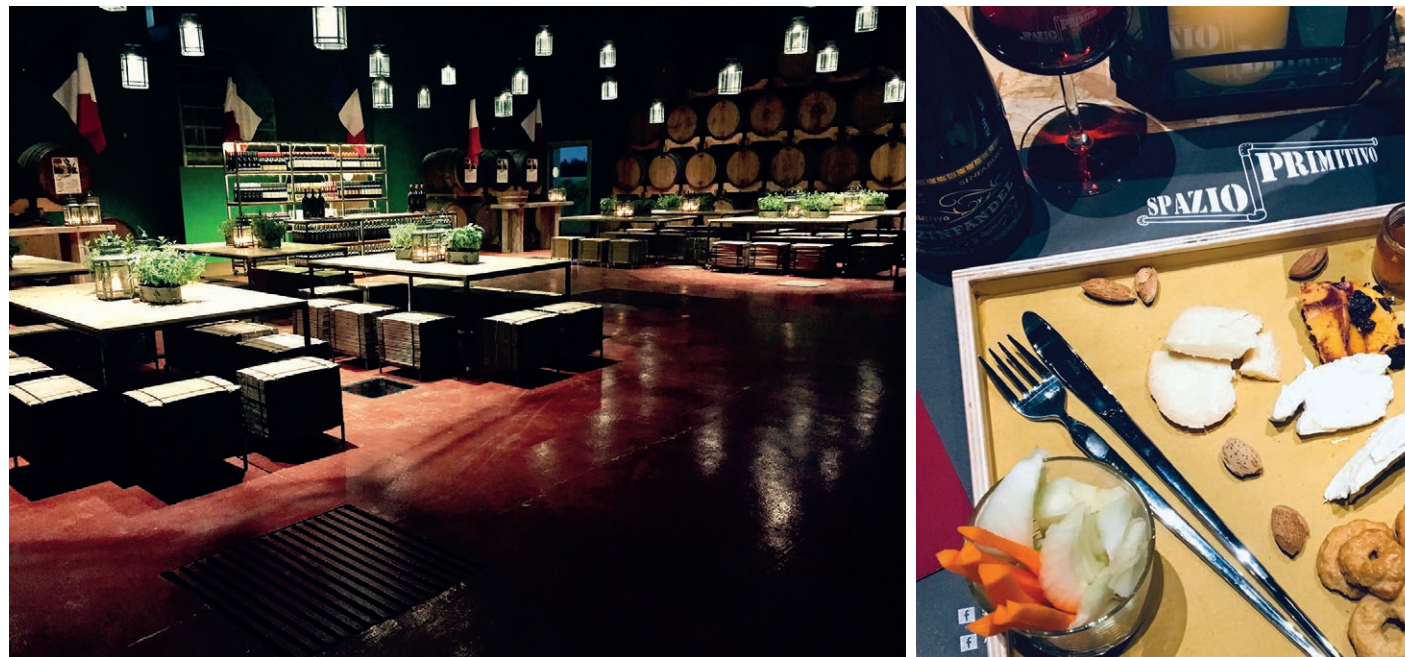


Dove il vino è di scena Where wine comes onstage

Spazio Primitivo nasce all'interno della cantina, nello storico Stabilimento Vinicolo di Costantino Perrucci. Un luogo dal fascino unico, con le sue cisterne interrato e impianti industriali che rendevano semplice e veloce il carico quotidiano di intere navi di vino. Oggi Spazio Primitivo accoglie il punto vendita di Fellingine e si apre a diverse iniziative, eventi e attività del e per l'intero territorio viticolo della DOC.

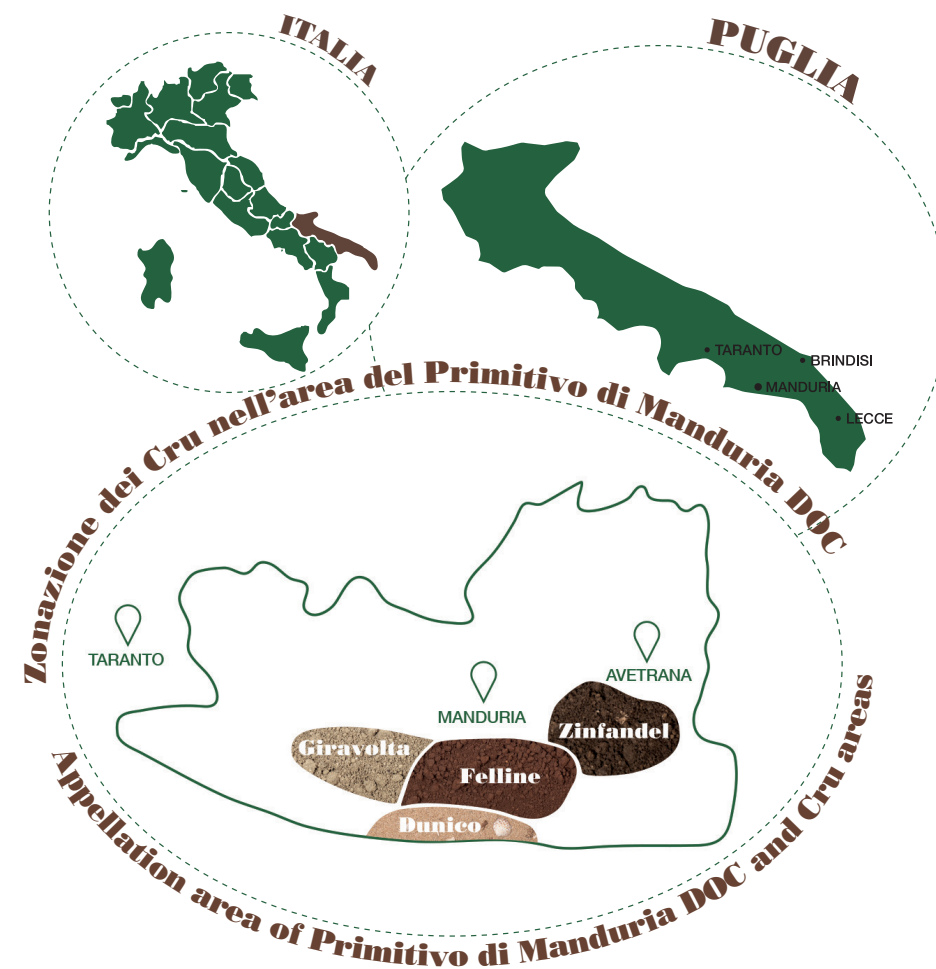
Established in the old winery built by Costantino Perrucci, famous bulk wine producer and trader during the 80's and 90's, Spazio Primitivo is a fascinating unique place, with huge underground concrete casks and industrial equipments which made easy the daily loading of full ship-tanks for export. Today Spazio Primitivo is the Fellingine tasting room, opened to welcome wine lovers, events and private meetings in Primitivo di Manduria doc area.



DEGUSTAZIONI | VENDITA VINO | EVENTI
TASTING | WINE SHOP | EVENTS



LA PUGLIA, TRA DUE MARI • BETWEEN TWO SEAS



QUALITÀ RICONOSCIUTA • RECOGNIZED QUALITY



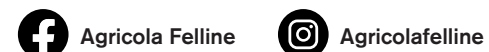
- 2024 Primitivo di Manduria - Giravolta '19
- 2023 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - Zinfandel '19
- 2022 Metodo Classico - Pas dosé - Edmond Dantès
- 2021 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - Zinfandel '18
- 2020 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - Zinfandel '17
- 2019 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - Zinfandel '16
- 2018 Primitivo di Manduria - Sinfarosa - Zinfandel '16



- 2024 TOP WINE - Vino quotidiano Alberello '22
- 2023 TOP WINE Primitivo di Manduria - Fellingine '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



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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013

I TRADIZIONALI

Nel vasto panorama di vini tradizionalmente prodotti nella zona di Manduria, soprattutto per soddisfare il consumo locale, vi sono due primitivi di stile assai diverso. I Monili è un primitivo fresco e fragrante, di medio corpo con piacevoli sfumature di erbe mediterranee, ottenuto generalmente da vigneti più giovani evitando accuratamente la sovraturazione delle uve.

Il Primo Amore invece è ottenuto da una vendemmia tardiva di primitivo in vecchie vigne. E' il vino più popolare tra le famiglie di vignaioli manduriani e pur presentandosi come un vino dolce naturale in realtà ha una struttura tannica che ne consente abbinamenti assai raffinati: dalla frutta secca e candita, ai formaggi erborinati piccanti, al cioccolato più fine.

Among the traditional wines made in Manduria area to be drunk locally, there are two primitivo wines showing really different styles. I Monili is a fresh and crispy primitivo, medium bodied with pleasant mediterranean herbs hints. It is produced from younger vineyards with focus on achieving the right ripeness of the grapes. Primo Amore is a late harvest vintage primitivo, produced by old vines. This is the most popular wine among the vinegrowers' families in Manduria. Even if it is a natural sweet wine it actually shows a very good structure of tannins and therefore it can match with very fine foods: trail mix, candied fruit, spicy cheeses, finest chocolate.

TORRE GUACETO

E' un'azienda di circa 22 ettari vitati, tutti ricadenti nella zona della Riserva Naturale Protetta denominata appunto "Torre Guaceto".

I vigneti corrono lungo dolci colline verso il mare che è a poche centinaia di metri e sono esposti alle brezze marine ricorrenti. Oltre al negroamaro, coltiviamo l'ottavianello (geneticamente identico al "cinsault") e il sussumaniello. Quest'ultimo vitigno era pressochè estinto ed è stato da noi scoperto e caparbiamente recuperato dopo anni di ricerche storiche e territoriali.

Il Sum è stato il primo Sussumaniello in purezza prodotto in Puglia sin dal 2001.

It is a 22 hectar vineyards property, located in a Natural Reserve area, called Torre Guaceto and protected by the law. The Vineyards are located on little hills near the Adriatic Sea, which is only few hundreds meters away. That's why vines grow under the sea breeze influence all the time. Here we grow Negroamaro, Ottavianello (genetically Cinsault) and Sussumaniello. The latter is a grape variety completely disappeared that we rediscovered and replanted after years of researches. Sum was the first 100% Sussumaniello wine made in Puglia since 2001.

FELLINE

Felline è un'azienda storica, protagonista del successo del Primitivo di Manduria e pietra miliare del progetto Accademia dei Racemi che diede impulso al rilancio di numerosi vitigni autoctoni. Il nome deriva da una vasta area archeologica di Manduria, a breve distanza dalle sue rinomate spiagge, nella quale esistono i resti di una città antichissima. I luoghi sono legati ad una leggenda che ancora oggi alimenta riti religiosi in onore di San Pietro.

Si dice infatti che il Santo, partito da Antiochia nel 45 d.C. per recarsi a Roma con la missione di divulgare il Cristianesimo, fece naufragio e approdò proprio su una delle spiagge manduriane. Soccorso dalle genti di Fellingine, liberò il popolo ed il suo re Fellone dalla lebbra operando guarigioni miracolose che indussero la comunità intera a convertirsi alla nuova religione. Da qui proseguì poi per Roma dove fondò la Chiesa Cattolica divenendo il Primo Papa della Storia.

Felline is a well-known estate, which had a leading role in the Primitivo di Manduria success. It was also the main brand in the Accademia dei Racemi project, that started the renaissance of different original Apulian grapes. Fellingine takes its name from a large archaeological site near Manduria, close to the Jonian Sea, where signs of a very old city were found. Those places are still related to a legend, which, even today, nourishes religious rites in honour of Saint Peter. The legend says that Saint Peter left Antiochia in 45 a.C. to go to Rome, as he had to preach the Christian Religion. His boat foundered and he landed on a Manduria beach. Fellingine's population gave him aid and he cured them and their King Fellone of leprosy by miracles, so they converted themselves to the new religion. Saint Peter continued on his way to Rome where he founded the Catholic Church and became the first Pope of the History.



I TRADIZIONALI



I MONILI

Gradazione 13%
Vitigno Primitivo 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione fruttato con note minerali e speziate
Abbinamento vino a tutto pasto

Alcohol content 13%
Grape variety Primitivo 100% – IGP
Ageing in steel
Description fruity, with mineral and spicy notes
Suggestions all dishes



PRIMO AMORE

Gradazione 15% + 3,00
Vitigno Primitivo 100% - DOP
Invecchiamento 15 mesi in rovere slavonia
Descrizione note tostate, amarena, frutta matura
Abbinamento formaggi forti, cioccolato, liberi pensieri

Alcohol content 15% + 3,00
Grape variety Primitivo 100% – DOP
Ageing 15 months in large Slavonian oak barrels
Description toasted notes, black cherry, ripe fruit
Suggestions strong cheese, chocolate, free thoughts



CUVÉE ANNIVERSARIO

Gradazione 14,5%
Vitigno Primitivo 100% - DOP
Invecchiamento tonneaux a bassa tostatura per almeno 9 mesi
Descrizione note di fichi secchi mandorlati, caffè, frutta sotto spirito
Abbinamento con tutti i piatti non troppo conditi, formaggi stagionati, frutta secca

Alcohol content 14,5%
Grape variety Primitivo 100% – DOP
Ageing tonneaux at low temperature for at least 9 months.
Description dried figs with almond, coffee, fruit in alcohol
Suggestions with all lightly flavored dishes, ripe cheeses, dried fruit

Vinificata con soli lieviti autoctoni, con 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. Terminata la fermentazione alcolica il silos viene colmato e chiuso e 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.

Vinification with autochthonous yeasts, fermentation temperature until 33° (instead of 28/30° max.), maceration through 5/6 delestage per day, the crushed grapes aren't pressed. Once finished the alcoholic fermentation the silo is filled and closed. The new wine remain on the pomaces until the end of malolactic fermentation. After more than 2 months, when the pomaces are settled on the bottom, we make the first decanting. A few months later, after the second decanting, we put the wine in tonneaux at low temperature for at least 9 months.

I CRU DI PRIMITIVO | TERRA ROSSA | RED SOIL



FELINE

Gradazione 14%
Vitigno Primitivo 100% - DOP
Zona di produzione Manduria - Terra rossa
Invecchiamento 6 mesi in rovere francese
Descrizione ciliegia, erbe mediterranee, frutta rossa
Abbinamento sughi e ragù di carne, arrosti

Alcohol content 14%
Grape variety Primitivo 100% – DOP
Production zone Manduria – Red soil
Ageing 6 months in French oak
Description cherry, Mediterranean herbs, soft fruit
Suggestions meat sauces, roasts

I CRU DI PRIMITIVO | TERRA BIANCA | WHITE SOIL



GIRAVOLTA

Gradazione 14,5%
Vitigno Primitivo 100% - DOP
Zona di produzione Manduria - Terra bianca calcarea
Invecchiamento 9 mesi in rovere francese
Descrizione fruttato con note di amarena
Abbinamento selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati

Alcohol content 14,5%
Grape variety Primitivo 100% – DOP
Production zone Manduria – White soil
Ageing 9 months in French oak
Description fruity and hints of black cherry
Suggestions game, mature and blue cheeses

I CRU DI PRIMITIVO | TERRA NERA | BLACK SOIL



ZINFANDEL

Gradazione 15%
Vitigno Zinfandel Californiano - DOP
Zona di produzione Manduria - Terra nera
Invecchiamento 6 mesi in rovere francese e americano
Descrizione speziato con note di pepe e liquirizia
Abbinamento verdure e carni in umido, formaggi forti

Alcohol content 15%
Grape variety Zinfandel Californiano – DOP
Production zone Manduria – Black soil
Ageing 6 months in French and American oak
Description spicy with hints of pepper and liquorice
Suggestions vegetables and meat stew, strong cheeses

I CRU DI PRIMITIVO | SABBIA | SAND



DUNICO

Gradazione 16%
Vitigno Primitivo 100% - DOP
Zona di produzione Manduria - Sabbia
Invecchiamento da 9 a 12 mesi in rovere francese

Descrizione complesso, note di canditi, fichi secchi
Abbinamento formaggi stagionati o da solo in meditazione

Alcohol content 16%
Grape variety Primitivo 100% – DOP
Production zone Manduria – Sand
Ageing from 9 to 12 months in French oak
Description complex, with hints of candied fruits and dried figs
Suggestions mature cheeses or alone for meditation

TORRE GUACETO



PIETRALUNA

Gradazione 14%
Vitigno Negroamaro 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione fruttato e morbido, piacevole
Abbinamento vino a tutto pasto

Alcohol content 14%
Grape variety Negroamaro 100% – IGP
Ageing in steel
Description fruity and smooth
Suggestions all dishes



SUM

Gradazione 14%
Vitigno Susumaniello 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio ma assai lungo in bottiglia
Descrizione pieno e morbido, con tannini dolci e frutta
Abbinamento piatti della tradizione pugliese, carni rosse

Alcohol content 14%
Grape variety Susumaniello 100% – IGP
Ageing in steel, but very long-lived in bottle
Description full and velvet with good tannins and fruit
Suggestions apulian traditional dishes, red meat



VERMENTINO

Gradazione 12%
Vitigno Vermentino 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione sentori di pesca bianca e note minerali
Abbinamento antipasti di pesce, crostacei, frutti di mare

Alcohol content 12%
Grape variety Vermentino 100% – IGP
Ageing in steel
Description hints of white peach and mineral notes
Suggestions fish appetizers, shellfish and sea food



VERDECA

Gradazione 12,5%
Vitigno Verdeca 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione floreale con note di anice
Abbinamento formaggi molli, piatti di pesce

Alcohol content 12,5%
Grape variety Verdeca 100% – IGP
Ageing in steel
Description floral with hints of anise
Suggestions cottage cheese, fish dishes



CICALA ROSÉ

Gradazione 12%
Vitigno Negroamaro 100% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione fresco, fruttato e fragrante
Abbinamento crostacei, pesci, verdure

Alcohol content 12w%
Grape variety Negroamaro 100% – IGP
Ageing in steel
Description fresh, fruity and fragrant
Suggestions shellfish, fish, vegetables



ALBERELLO

Gradazione 13,5%
Vitigno Primitivo 50%, Negroamaro 50% - IGP
Invecchiamento in acciaio
Descrizione armonico, di facile beva, frutta rossa
Abbinamento con quasi tutti i piatti mediterranei

Alcohol content 13,5%
Grape variety Primitivo 50%, Negroamaro 50% – IGP
Ageing in steel
Description aromatic, easy drinkable, red berries
Suggestions almost all Mediterranean dishes



FELLONE

Gradazione 14,5%
Vitigno Primitivo 100% - IGP
Invecchiamento 12 mesi in rovere francese
Descrizione note tostate, caffè, frutta rossa
Abbinamento selvaggina, frutta secca e formaggi forti

Alcohol content 14,5%
Grape variety Primitivo 100% – IGP
Ageing 12 months in French oak
Description toasted notes, coffee, soft fruit
Suggestions game, dried fruit and strong cottage cheeses

FELINE



EDMOND DANTÈS

Gradazione 11,5%
Tipologia Vino spumante - Metodo Classico - Pas dosé
Vitigno Vermentino 100%
Invecchiamento 6 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

Descrizione vino fresco, lievemente fruttato
Abbinamento ideale per aperitivi e antipasti, piatti di pesce e frutti di mare

Alcohol content 11,5%
Category: Sparkling wine - Metodo Classico - Pas dosé
Grape variety Vermentino 100%
Ageing 6 months in steel, 12 months in bottle
Description fresh and fruity
Suggestions aperitifs and appetizers, fish and seafood