



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



# Feudi Salentini

## GOCCE

### SCHEDA TECNICA

Da vecchie vigne nel cuore della DOP che affondano le radici nella terra rossa tipica del Salento.




	<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
	<b>DENOMINAZIONE</b>	Primitivo di Manduria DOC
	<b>UVAGGIO</b>	primitivo di Manduria 100%
	<b>EVOLUZIONE</b>	5 anni
	<b>VOLUME IN ALCOL</b>	14%
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	16-18° C
	<b>CALICE</b>	ampio



# Feudi Salentini

## GOCCE

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso.
-  al naso esprime un ampio bouquet fruttato;
-  al palato è fresco, lungo, asciutto e pulito, con un'ottima chiusura tannica.

freschezza  
80%



sapidità  
84%

corpo  
80%

morbidezza  
85%

tannicità  
90%

### VINIFICAZIONE

-  Le uve di primitivo coltivate nei vigneti di proprietà vengono vendemmiate a mano e dopo la pressatura subiscono una fermentazione a contatto con le bucce a temperatura controllata.
-  Affinamento in barrique francesi per un minimo di 10 mesi. Il Primitivo di Manduria "Gocce" è un rosso di notevole struttura capace di conquistare il palato con la sua eleganza.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Primitivo è un vino molto strutturato ed elegante, per questo si accompagna bene a piatti dotati di altrettanto corpo e robustezza. Si abbina perfettamente a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati accompagnati da confetture.

- **UN VINO FRESCO**
- **INTENSO**
- **CARNI E PIATTI STRUTTURATI**

## STRACOTTO DI CINGHIALE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La cacciagione ha un sapore molto intenso, persistente e profumato: si sposa perfettamente per assonanza con questo rosso non ne copre il sapore.



## CAVALLO ALLA GRIGLIA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il primitivo con il suo sapore pieno e intenso si abbina con grande soddisfazione con la carne equina, per concordanza in sapidità.

Il suggerimento è provarlo con un controfiletto grigliato semplice, con un filo di olio EVO a crudo e prezzemolo.



# LA CANTINA

Feudi Salentini nasce nel 1994 a Leporano, in Puglia, in una delle zone più belle del Salento, disegnata da vigneti, ulivi secolari e affacciata su un mare cristallino.

Il nome dell'azienda rimanda al Feudalesimo quando carrozze e castelli erano protagonisti in questi luoghi e il vino era già una bevanda irrinunciabile. La cantina vanta un'esperienza di tre generazioni nella produzione di vini superiori, favorita dalle ottimali condizioni climatiche garantite dalla mite brezza jonica che abbraccia la costa.



**La Feudi Salentini esprime la propria qualità con una proposta di vini dalla storia antica: sole e savoir faire fanno il resto. Un impegno costante che ha portato a premi importanti anche internazionali, importanti per un gruppo giovane e motivato guidato da Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, ogni giorno capace di scrivere una storia fatta di qualità e di amore per il territorio. Nei terreni di proprietà i vitigni vengono ancora coltivati ad alberello e le uve raccolte a mano, come da tradizione.**



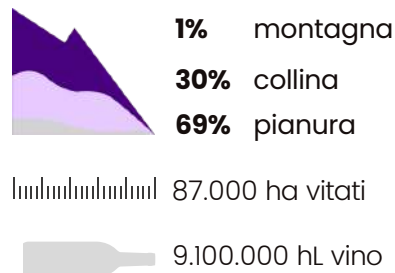


Polignano a mare, una delle perle della regione

## LA REGIONE: PUGLIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Bombino bianco
- Malvasia bianca
- Verdeca
- Primitivo
- Negroamaro
- Uva di troia (aglianico)

### IL SOLE, IL MARE E IL VENTO: TRE CARATTERISTICHE PUGLIESI CHE REGALANO VINI INTENSI E INCONFONDIBILI

L'introduzione della viticoltura in Puglia risale all'antichità, quando **i Greci** colonizzarono la regione e portarono con sé la cultura della vite.

La coltivazione si diffuse ulteriormente grazie all'espansione dell'Impero Romano e del Cristianesimo, che promuoveva **la produzione di vino per le celebrazioni liturgiche**. Nel corso dei secoli, la viticoltura pugliese si è evoluta, con la coltivazione di varietà autoctone come il Primitivo, il Negroamaro e il Bombino Bianco, diventando un importante settore dell'economia locale.

Oggi, la Puglia è una delle **principali regioni vitivinicole d'Italia** per ettoltri prodotti, con **attenzione crescente sulla qualità** del prodotto e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.



Trulli in mezzo al vigneto

## LA REGIONE: PUGLIA



### TERRITORI

- Foggiano
- Barlettano / Andriese / Tranese
- Barese
- Brindisino / Tarantino
- Penisola salentina

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 28** DOC
- 6** IGT

Le viti pugliesi crescono in zone soleggiate e ventose, con un **clima mediterraneo** caratterizzato da estati molto calde e secche e inverni miti ma piovosi.

Queste condizioni climatiche, unite alla **vasta area costiera** con la brezza e l'**influsso del mare**, creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. In particolare, la forte **escursione termica** che si registra tra giorno e notte durante i mesi di maturazione della vite, conferisce alle uve un carattere unico e distintivo.

Il vigneto pugliese è stato disegnato in base alle condizioni pedoclimatiche, e i vitigni autoctoni qui coltivati sono in grado di adattarsi a **terreni aridi e sassosi** della regione, che sono tipicamente **calcarei** nella zona salentina (dove si producono vini freschi e acidi) e **argillosi** nel nord della regione (dove la produzione si concentra su vini strutturati e tannici).



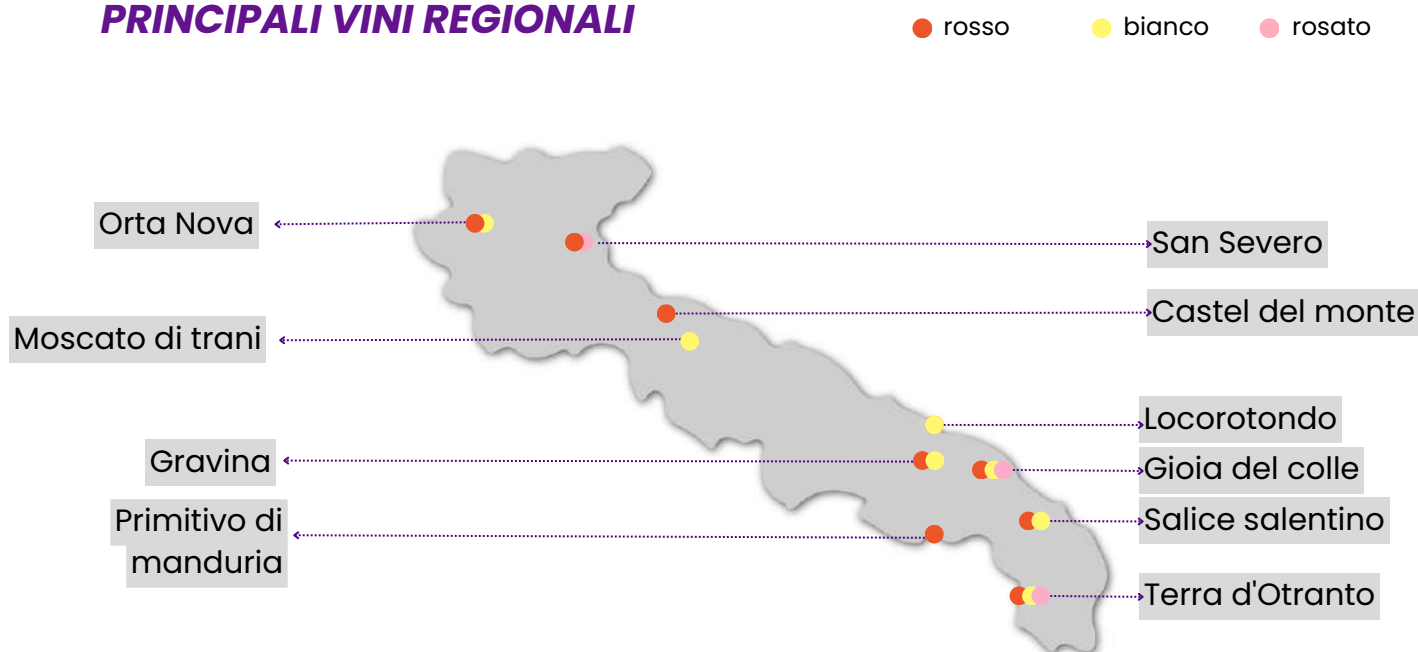


Masseria immersa nel vigneto nel parco regionale "Terra della Gravine"

## LA REGIONE: PUGLIA

La viticoltura pugliese si basa sulla coltivazione di **varietà autoctone**, come il Primitivo e il Negroamaro, che esprimono al meglio il territorio. La tradizione enologica si fonde con tecniche moderne di produzione, permettendo la creazione di **alcuni vini di pregio**, apprezzati nel mondo.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Trulli e vigne in Salento

## SALENTO

Il salento è la zona più a sud della Puglia. L'antica Terra d'Otranto, famosa per la sua storia millenaria legata strettamente al mar Mediterraneo da cui è bagnata. Il Salento è una delle regioni in Italia in cui la tradizione vitivinicola ha radici lontane, poiché qui si produce vino di qualità da 3000 anni.

Il clima caldo e la diversità di terreni sono luoghi ideali per la coltivazione della vite. I vitigni principali sono: negroamaro e primitivo, da cui si ricavano vini rossi corposi e il famoso Negroamaro rosato, un vino dal colore intenso e dalla piacevole freschezza. Nel Salento si pratica la tecnica dell'alberello, un sistema di allevamento delle viti a forma di albero basso, che consente una maggiore espressione delle caratteristiche del terroir.



Vigne ad alberello

**Una curiosità: l'arte del "vino taranta" è una pratica tradizionale salentina in cui i vignaioli cantano e ballano la tipica danza regionale (per l'appunto, la taranta) tra le vigne durante il processo di vinificazione, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente che coinvolge locali e turisti.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**