F'OINOS



LA COLLEZIONE PHI

MADE IN ITALY

PHI

F’OINOS

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA	Rosso
VITIGNO	Primitivo
DENOMINAZIONE	Primitivo di Manduria DOP
COLTIVAZIONE	Alberelli di almeno quarant’anni
DENSITÀ D’IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
ZONA DI PRODUZIONE	Vecchi vigneti selezionati attorno a Torricella, in Salento. Clima caldo, scarse piogge e forti escursioni termiche
TERRENO	Terra rossa a tessitura fine su substrato calcareo, con ossidi di ferro e radi affioramenti rocciosi
VENDEMMIA	Metà settembre; raccolta manuale a leggera surmaturazione
VINIFICAZIONE	Diraspa-pigiatura; macerazione a 8 °C per 24–48 ore. Fermentazione con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24–26 °C; pressatura soffice
AFFINAMENTO	Malolattica in acciaio; 16 mesi in barrique di rovere francese e americano
CARATTERISTICHE	Rosso carico ed elegante. Prugna, confettura di ciliegia, spezie e tabacco; grande corpo, morbidezza e tannini nobili. Finale di cacao, caffè e vaniglia
ABBINAMENTI	Primi robusti, carni rosse e selvaggina
SERVIRE A	19 °C

PHI

F’OINOS

PRIMITIVO

IGP SALENTO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA	– Rosso
VITIGNO	– Primitivo
DENOMINAZIONE	– IGP Salento
COLTIVAZIONE	– Cordone speronato
DENSITÀ D’IMPIANTO	– 4.500 viti per ettaro
ZONA DI PRODUZIONE	– Salento, tra Carmiano e Copertino
TERRENO	– Medio impasto sabbioso, poroso e drenante
VENDEMMIA	– Seconda e terza decade di settembre
VINIFICAZIONE	– Macerazione controllata e fermentazione di circa 10 giorni
AFFINAMENTO	– 12 mesi in barrique di rovere francese e americano
CARATTERISTICHE	– Frutti rossi e neri, viola e note mediterranee; elegante, fresco e fruttato
ABBINAMENTI	– Carni bianche, primi mediterranei, pesce saporito, piatti vegetariani e formaggi semistagionati
SERVIRE A	– 16–18 °C

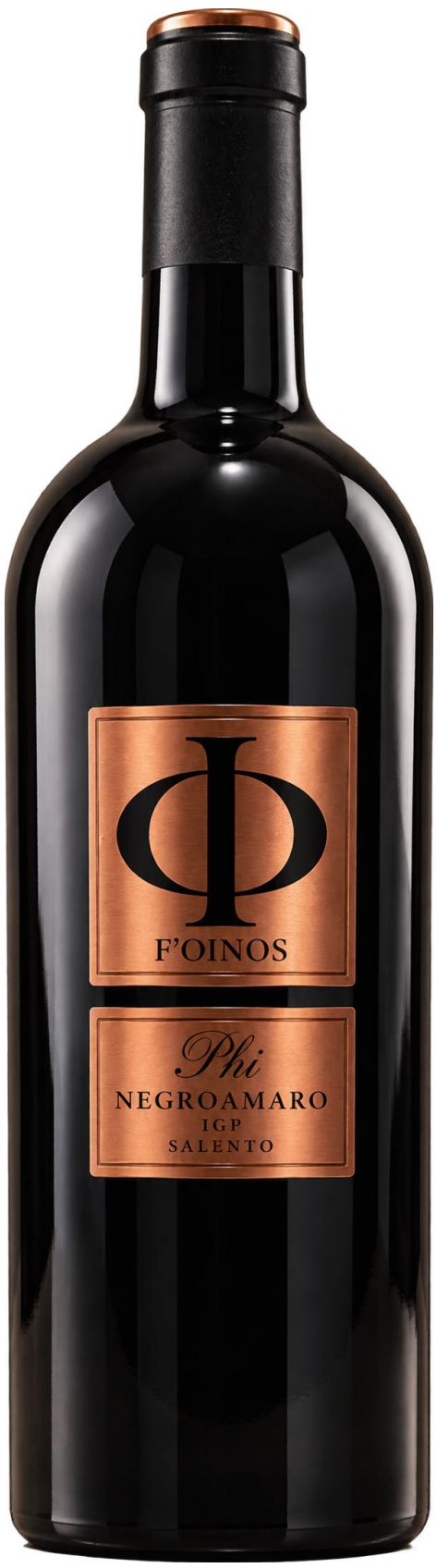
PHI

F’OINOS

NEGROAMARO

IGP SALENTO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA	–	Rosso
VITIGNO	–	Negroamaro
DENOMINAZIONE	–	IGP Salento
COLTIVAZIONE	–	Alberello e cordone speronato di vecchie vigne
DENSITÀ D’IMPIANTO	–	Circa 5.000 viti per ettaro
ZONA DI PRODUZIONE	–	Salento, Puglia
TERRENO	–	Medio impasto argilloso, con buona presenza di scheletro
VENDEMMIA	–	Settembre; raccolta manuale in piccoli cesti
VINIFICAZIONE	–	Diraspa-pigiatura; macerazione a temperatura controllata di 24–26 °C
AFFINAMENTO	–	Malolattica in acciaio, poi permanenza in barrique di rovere francese
CARATTERISTICHE	–	Rosso rubino intenso. Frutti rossi maturi, spezie e leggere note tostate. Pieno e armonico, con tannini morbidi ed eleganti
ABBINAMENTI	–	Carni rosse, selvaggina, piatti mediterranei e formaggi stagionati
SERVIRE A	–	16–18 °C

PHI

F'OINOS

SYRAH

IGP SALENTO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA	–	Rosso
VITIGNO	–	Syrah – uve a bacca rossa tipiche del Salento
DENOMINAZIONE	–	IGP Salento
COLTIVAZIONE	–	Cordone speronato
VIGNETI	–	Altitudine media di circa 100 m sul livello del mare
TERRENO	–	Medio impasto argilloso, poco profondo e ricco di scheletro
VENDEMMIA	–	Settembre; raccolta manuale in piccoli cesti
VINIFICAZIONE	–	Diraspa-pigiatura; macerazione a freddo a 8 °C e fermentazione a temperatura controllata a 24–26 °C
AFFINAMENTO	–	Malolattica in acciaio; 12 mesi in barrique di rovere francese
CARATTERISTICHE	–	Prugna, confettura, vaniglia e liquirizia; strutturato, morbido e persistente
ABBINAMENTI	–	Primi robusti, carni rosse e selvaggina
SERVIRE A	–	18 °C

INA

F'OINOS



attanasio.wine