

# MORELLA



L'Espresso

I Vini d'Italia 2008

Luca Maroni

Guida del vini Italiani 2008

Gambero Rosso

Vini d'Italia 2008

## VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

### PRIMITIVO OLD VINES 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
87	31	29	27	6,89	6,45	6,67

A - B - C - D - E 4.000 - F Primitivo - G pasta/riso con salse di carne; carne - H 13-07-07

### LA SIGNORA 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
86	31	27	28	6,81	6,14	6,48

I - J - K - L - M 3.000 - N Primitivo - O pasta/riso con salse di carne; carne - P 13-07-07

### PRIMITIVO MALBEK 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
83	31	26	26	7,34	6,6	6,97

Q - R - S - T - U 7.000 - V Primitivo 85%, Malbec 15% - W carne - X 13-07-07

### COMMENTO CONCLUSIVO

Giunta la fragranza avvicinata l'eccellenza. Il gran frutto dei vini di Morella, nettamente più vivo e suadente del passato, conquista per potenza e suadanza d'espressione. Di gran intensità speziata nel Primitivo Malbek 2005, di gran pulizia e turgore nel caso del La Signora 2005. Da Annuario dei Migliori il Primitivo Old Vines 2005: il suo maestoso volume, per morbidezza gustativa e integrità olfattiva, è veramente superiore. Complimenti.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	85,33	82	+4,06%
Consistenza	31	31,33	-1,05%
Equilibrio	27,33	26	+5,12%
Integrità	27	24,66	+9,49%
QQT	5,06	4,68	+8,12%

L'azienda, nata da pochi anni, rappresenta una felice sintesi di difesa dei migliori caratteri della tradizione e di tecniche moderne (che però non appiattiscono i vini in un profilo aromatico e gustativo scontato). La proprietaria, l'enologa australiana Lisa Gilbee, coltiva pochi ettari a primitivo, tutti nell'area più vocata di Manduria e tutti di età tra il matur (circa 30 anni) e il venerabile (circa 70 anni). Nascono così rossi potenti e stilizzati, la cui energia esuberante viene incanalata in un contesto di profumi e sapori "civilizzati" e di grande equilibrio.

• **Old Vines Primitivo 2005**  
17/20 primitivo bt 4000 €26/30  
di particolare intensità e profondità all'olfatto, ha articolazione gustativa viva e sicura, con allungo finale davvero convincente



• **La Signora Primitivo 2005**  
16.5/20 primitivo bt 3000 €26/30  
rosso di stile moderno, interpretato con misura, rovere di ottima integrazione, frutto maturo e avvolgente



• **Primitivo Malbek 2005**  
15/20 primitivo, malbec  
bt 7000 €13/15



Luca Maroni

I Migliori Vini 2008

### Primitivo Old Vines 2005

87

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27

**Sensazioni:** gran rotondità di frutto, gran equilibrio fra polpa morbida e sapidità tannica recante fittezza di trama. Nuances olfattive di gran balsamo, di gran suadanza. Netto il richiamo ad un gusto-aroma amarognante, richiamo valido anche per la perfetta maturità del frutto. A livelli di assoluta eccellenza, quindi, la consistenza: colore assai fitto, profumo intenso, denso, profondo. Gusto che avverte la fittezza estrattiva sia al tatto, sia in potenza e persistenza di sapore. Gusto che lascia apprezzare la vena acida del sapore, morbidissima. Misurato anche il tannino, con sapore avvolgente anche in ingresso al palato. Il dopo bocca propone un lungo e rotondo persistere del binomio protagonista in aroma: un cassis tutta vanigliato e mentolato da suadenti dolcezze del rovere. Un vino-frutto da viticoltura rigorosa, da enologia esecutiva netta e virtuosa.

## Morella

VIA SAN PIETRO, 65  
74024 MANDURIA [TA]  
TEL. 0999791482  
azag.morella@libero.it

PRODUZIONE ANNUA 14.000 bottiglie  
ETTARI VITATI 7  
TIPO DI VITICOLTURA Convenzionale

A Lisa Gilbee, enologa australiana proprietaria di questa piccola azienda, ormai manca solo la cittadinanza onoraria, visto che i suoi vini da uve primitivo, pur se "pensati" e realizzati in maniera molto moderna, mostrano un radicamento e una capacità di interpretazione del territorio da lasciarci ammirati e convinti di aver trovato nei suoi prodotti dei veri protagonisti della scena enologica pugliese. Intanto quest'anno raddoppia, perché sono due i vini che hanno raggiunto le nostre finali, entrambi da uve primitivo in purezza. Si conferma l'Old Vines, che nella versione 2005, di colore rubino cupo, si propone con un naso intenso, in cui spiccano sentori di confettura di prugne, frutti rossi e tabacco, mentre il palato è ricco, pieno e fitto, con tannini molto ben integrati e un finale in cui tornano piacevoli note di frutti neri. Di grande livello anche la selezione La Signora '05, dai profumi di inchiostro e china, con sfumature di piccoli frutti neri, e dal palato di notevole struttura, polposo, dai tannini setosi e dal finale fragrante e fruttato.

● Primitivo La Signora '05	🏆 6
● Primitivo Old Vines '05	🏆 6
● Primitivo Malbek Terre Rosse '05	🏆 5
● Old Vines Primitivo '03	🏆 6
● Primitivo Old Vines '04	🏆 6
● Primitivo La Signora '04	🏆 6

# MORELLA



## **L'Espresso**

### **I Vini d'Italia 2008**

The winery, beginning only a few years ago, represents the happy synthesis, defending the best characteristics of the tradition, and modern winemaking (but doesn't standardize the wines aroma or palate). The owner, winemaker, Australia Lisa Gilbee, cultivates a few hectares in the best regions of Maduria, and all of the ages from the mature (30 year vines) to the venerable (70 years). This is the beginning of the powerful, racy reds, where the energy and exuberance is focused in an ambient of bouquet, and "civilized" flavors and grand equilibrium.

## **Luca Maroni**

### **Guida del vini Italiani 2008**

Arrived at the fragrance almost at the level of excellence. The grand fruitiness of the wines of Morella, more lively and worked than in the past, conquers with powerfulness and expression. Of intense siceyness the Primitivo Malbek 2005, and great cleanliness and turgidity in the case of La Signora 2005. Arriving in the Annuario dei Migliori (Annual of the Best) the Primitivo Old Vines 2005, its great volume, for its roundness and intense flavor is really superior. Well Done.

## **Gambero Rosso**

### **Vini d'Italia 2008**

Winemaker Lisa Gilbee, Australian owner of this little winery, now only misses the honery citizenship, since her primitivo wines, though "thoughtfully" made and in a modern way, show a radical capacity to interpret the territory, leaving us admiring and convinced to have found in her products a real protagonist in the enological scene in Puglia. This year is a double, because 2 wines have reached the finals, both primitivo 100%. Confirming the Old Vines, in the version 2005, dark ruby red, with and intense nose in which notes of liquored prunes, red fruits and tobacco, while on the palate it is rich and full and dense, with well integrated tannins and a delicious finish where the red fruits return. The La Signora 05 is also of a great level with notes of ink and china, with little black fruits, and on the palate a structure well presented, chewy, with fine silky tannins and a fragrant and fruity finish.