



26  
26

I VINI DI  
**VERONELLI**  
GUIDA ORO

13.758 VINI  
PRODUTTORI 1.679  
30 STELLE POLARI  
TRE STELLE ORO 468  
21 GRANDI ESORDI  
MIGLIORI ASSAGGI 6  
12 SOLE

Lui vino, io uomo,  
capaci di dialogare.

*Dulcis mee'*

SOCIETÀ AGRICOLA

**Antica Masseria Jorche**

TA TORRICELLA

Contrada Jorche

☎ 099 9573355

✉ jorchewines@jorche.it

🌐 jorchewinery.com

PROPRIETARIO Dalila ed Emanuela Gianfreda

IN CANTINA Emanuela Gianfreda

IN VIGNA Emanuela Gianfreda

ETTARI VITATI 40

ANNO DI FONDAZIONE 2009

BOTTIGLIE ANNUE TOTALI 130.000

📍 Viticoltura biologica · Altre produzioni: olio extravergine d'oliva, cosmetici a base di primitivo di manduria  
Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Ospitalità in camere e/o appartamenti · Vendita diretta · Vendita on-line

I primi edifici della Masseria Jorche risalgono al Seicento e costituivano il fulcro di una delle più grandi aziende rurali della zona. A fine Ottocento divenne proprietà dei baroni Bardoscia e, nel 1990, fu acquisita dalla famiglia Gianfreda, che l'ha trasformata in realtà vitivinicola e luogo di ospitalità. Oggi è gestita da Dalila ed Emanuela Gianfreda, con un team prevalentemente femminile, operando nella consapevolezza del divario di genere presente nel settore e delle difficoltà che ne possono derivare. L'azienda adotta pratiche sostenibili: 16 ettari di bosco volutamente preservato, pannelli solari, colonnine meteorologiche e, dal 2024, certificazione biologica. In vigna e in cantina si privilegiano la prevenzione e il minimo intervento, valorizzando le peculiarità dei vitigni, in particolare il primitivo, che puntano a interpretare in chiave elegante e contemporanea.

🍷  
vino valutato  
per la prima volta  
**80-93/100**

🏆  
**GRANDE ESORDIO**  
vino eccellente  
alla prima recensione  
**94-100/100**

★  
vino discreto  
**80-85/100**

★★  
vino buono  
**86-89/100**

★★★  
vino ottimo  
**90-93/100**

★★★  
**TRE STELLE ORO**  
vino eccellente  
**94-96/100**

★  
**STELLA POLARE**  
vino di straordinaria  
eccellenza  
**97-100/100**

☆☆☆  
vino eccellente  
non degustato  
in questa edizione

🏆  
**MIGLIOR ASSAGGIO**  
miglior vino  
nella tipologia

🌟  
**SOLE**  
premio speciale  
della Redazione

🍷	Spumante Brut Salento 🍷 bianco d'Alessano e fiano	2015	IGT	●	🍷🍷 🍷 3.000	📦	AP 91
🍷	Sosò Fiano e Bianco d'Alessano Salento	2022	IGT	■	🍷🍷 🍷 3.000	📦	AP 89
★★★	Primitivo di Manduria	2021	DOC	■	🍷🍷🍷 🍷 20.000	📦	AP 90
★★★	Primitivo di Manduria Riserva	2020	DOC	■	🍷🍷 🍷 35.000	📦	AP 91
🍷	Primitivo di Manduria Dolce Naturale Lo Apu	2023	DOCG	▲	🍷🍷 🍷 2.500	📦	AP 91

«Le due giovani sorelle Emanuela (che ha seguito le orme del padre enologo, laureandosi a San Michele all'Adige) e Dalila Gianfreda hanno alle spalle una tradizione quasi centenaria. Dopo aver vissuto varie esperienze sono tornate alle loro radici, rinnovando il destino aziendale. Il loro ingresso in guida è impressionante: una serie di vini ben centrati, stimolanti e godibili, nel rispetto del genius loci. Sorprendente il metodo classico, proposto dopo un affinamento di 120 mesi: da uve minutolo e bianco d'Alessano si rivela al sorso ancora scattante e vibrante, dalla beva avvincente ed epicurea.» **AP**