

ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.c.g. 14,5% vol.
Dolce Naturale da vendemmia tardiva del 2013



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC. TOT.: 20,5% vol.
UVE: primitivo 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Manduria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
alberello
RESA PER ETTARO: 35 hl.
ETA' DEL VIGNETO: 40 anni
TIPOLOGIA DI RACCOLTA:
manuale, in cassette
EPOCA DI VENDEMMIA: metà
settembre
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio
ACCOSTAMENTI: cioccolato,
formaggi stagionati ed erborinati.
NUMERO BOTTIGLIE: 2.000
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.



Rosso rubino intenso. Al naso è elegante e ricco, con profumi ampi, caldi ed avvolgenti di fichi secchi, confettura di ciliegie, arancia, melone maturo e mallo di noce. Nella bocca si ritrova una giusta dolcezza non assolutamente stucchevole e si avverte una freschezza quasi inaspettata, tannini vellutati e buona corposità. Il prolungato appassimento delle uve sulla pianta, fino al 15 settembre, consente al vino di mantenere una dolcezza straordinaria.