

ATTANASIO



Primitivo di Manduria d.o.p. secco 2013

Alcol: 16% vol.

Uve: primitivo 100%

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 40 q.li

Raccolta: manuale, in cassette

Età media del vigneto: 40/50 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Affinamento: acciaio 11 mesi,
barriques 15 mesi (20% barriques
nuove, 40% barriques di tre, quattro
anni, 40% barriques di cinque anni)

Accostamenti: primi piatti elaborati,
arrosti di carni e formaggi a pasta dura.

Capacità bottiglia: 0,750 l.

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei, al naso esprime note di mora, ciliegia, prugna. In bocca è pieno e secco, i tannini morbidi e l'alcol costruiscono un buon equilibrio, impressionante l'eleganza. Finale lungo e persistente caratterizzato da note dolci di ciliegia sotto spirito. Dopo 12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona. Si accompagna ottimamente ad arrosti di podolica, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Servire a 16-18 °C.

