

# ATTANASIO



## Primitivo di Manduria d.o.p. Riserva 2013

---

**Alcol:** 16,5% 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 24 mesi,  
barriques 36 mesi (12 mesi barriques  
da 225 litri e 24 mesi in barriques da  
114 litri.)

**Accostamenti:** primi piatti elaborati,  
arrosti di carni e formaggi stagionati.

**Capacità bottiglia:** 0,750 l.

---

Rosso rubino con riflessi purpurei anticipa sensazioni olfattive di buona complessità. Naso di grande intensità che si apre sul fruttato della mora, ciliegia, prugna e tabacco. Generosa dotazione alcolica e tannini ancora in evidenza al palato. Finale lungo e persistente caratterizzato da note dolci e balsamiche, cioccolato bianco nel finale. L'affinamento in barrique da 225 litri per 12 mesi migliora la struttura del vino e la sua longevità, gli ulteriori 24 mesi di affinamento in barriques di rovere francese da 114 litri conferiscono al vino ulteriori note di pienezza. Predilige cacciagione e formaggi stagionati. Servire a 18 °C.