

Decima Vendemmia



Primitivo di Manduria d.o.p.
2008

Alcol: 16,50% vol.

Uve: primitivo 100%

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 30 q.li

Raccolta: manuale, in cassette

Età media del vigneto: 50/60 anni

Epoca di vendemmia: inizio/metà settembre

Affinamento: acciaio 3 mesi,
barriques 18 mesi (50% barriques nuove, 50% barriques di
due anni), acciaio 12 mesi

Capacità bottiglia: 100 cl.

Servire a: 16-18 °C

Mille bottiglie nel formato da un litro segnano un decennio di vendemmie dell'Azienda Agricola Giuseppe Attanasio. Traguardo celebrato con un vino selezionato in cantina nel 2010 ma vinificato nel 2008. Il vino è un viaggio di due partite:

un passito secco del 2008 affinato per 18 mesi in barriques di due anni (lo si riscontra soprattutto nel colore del vino).

un vino secco del 2008 affinato per 18 mesi in barriques nuove (impressionanti sono le note di vaniglia e cacao che ingentiliscono il vino).

Traguardo che è punto di partenza per nuove e impegnative ricerche espressive del Primitivo di Manduria.

ATTANASIO®

Azienda Agricola Giuseppe Attanasio

Via per Oria, 13 – 74024 Manduria (Ta) - Italia

Tel./fax +39 0999737121 Internet: www.primitivo-attanasio.com - email: info@primitivo-attanasio.com