

# ATTANASIO



## **Primitivo di Manduria d.o.c. 15% vol. secco vendemmia 2006**

**Uve:** primitivo 100%

**Colore:** rosso

**Zona di produzione:** Manduria

**Sistema di allevamento:** alberello

**Resa per ettaro:** 40 q.li

**Tipologia di raccolta:** manuale,  
in cassette

**Età media del vigneto:** 50/60 anni

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Affinamento:** acciaio 9 mesi,  
barriques 12 mesi

**Accostamenti:** primi piatti e arrostiti di carni e formaggi a  
pasta dura

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Capacità bottiglia:** 0,750 l.

## **DESCRIZIONE**

[www.primitivo-attanasio.com](http://www.primitivo-attanasio.com)

Fitto, quasi impenetrabile granato con unghia violacea. Profumi avvincenti, integri: sequenza di pepe, amarena, mora e frutti selvatici, poi mandorla. Corpo e bacca sono inconfondibilmente del Salento, con tannini piacevoli e freschezza olfattiva coerente con il palato, dove la nota alcolica non prevale affatto, grazie ad un'evidente presenza di acidità e mineralità. La persistenza è composta e fine, con riconoscimenti di frutto scuro, amarena e caffè, ottimo il nerbo acido. Dopo 12 mesi di affinamento in piccole botti di rovere raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona.

Abbinatelo con uno spezzatino di cavallo o manzo o agnello, lungamente cotto al forno in terrine, con vino rosso, aglio a spicchi e pepe nero in grani.