

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

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.