

ATTANASIO

dolce naturale da vendemmia tardiva del 2007

Primitivo di Manduria d.o.c. 15% vol.



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC. TOT.: 19% vol.

UVE: primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
alberello

RESA PER ETTARO: 35 hl.

ETA' DEL VIGNETO: 40 anni

TIPOLOGIA DI RACCOLTA:
manuale, in cassette

EPOCA DI VENDEMMIA: metà
settembre

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio

ACCOSTAMENTI: cioccolato,
formaggi stagionati ed erborinati.

NUMERO BOTTIGLIE: 4.000

CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.

Granato fitto e compatto. Al naso è elegante e ricco, con profumi ampi, caldi ed avvolgenti di fichi secchi e liquirizia, confettura di ciliegie. Al palato si conferma un vino di splendida fattura. Potente nei tannini ed avvolgente, caldo e dalla lunghissima persistenza. Il finale, elegantissimo, ruota su note amaricate. La raccolta ritardata delle uve, intorno al 15 settembre, consente di raggiungere un generoso appassimento naturale dei grappoli esclusivamente sulla pianta, ne deriva un vino sensazionalmente dolce.



Terra, Territorio, Tradizione.