

# ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.p. 15% vol.  
Dolce Naturale da vendemmia tardiva del 2008



## SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC. TOT.: 18% 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: 2.000  
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.



Rosso rubino inteso. Al naso è elegante e ricco, con profumi ampi, caldi ed avvolgenti di fichi secchi, anice, confettura di ciliegie, prugne, tabacco e frutti di bosco. Nella bocca si ritrova una giusta dolcezza non assolutamente stucchevole e si avverte una freschezza quasi inaspettata, tannini fini e buona corposità. 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.