

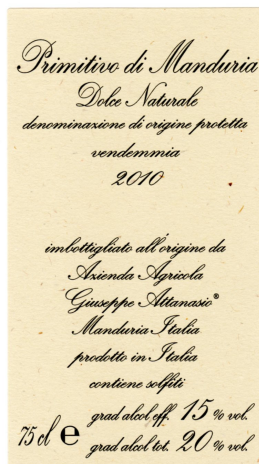
ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.p. 15% vol.
Dolce Naturale da vendemmia tardiva del 2010



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC. TOT.: 20% 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 granato intenso. Al naso è elegante e ricco, con profumi ampi, caldi ed avvolgenti di fichi secchi, anice, confettura di ciliegie, prugne 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 alla pianta di raggiungere un prolungato appassimento naturale dei grappoli, ne deriva un vino straordinariamente dolce.