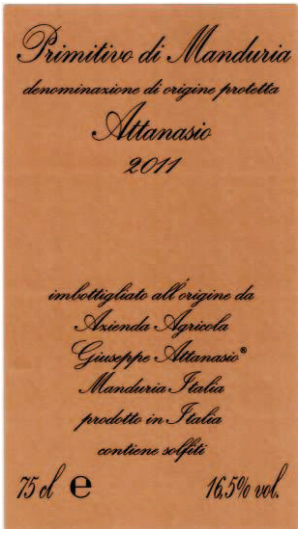
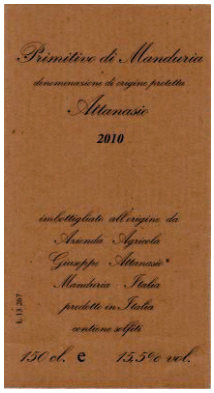
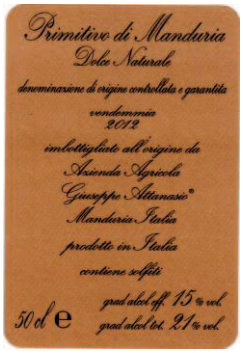

Primitivo di Manduria
denominazione di origine protetta
Attanasio
2011
imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
prodotto in Italia
contiene solfiti
75 cl e
16,5% vol.

Primitivo di Manduria
Attanasio
2010
150 cl. e
15,5% vol.

ATTANASIO®


Primitivo di Manduria
denominazione di origine protetta
Attanasio
2010
imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
prodotto in Italia
contiene solfiti
150 cl. e
15,5% vol.


Primitivo di Manduria
Dolce Naturale
denominazione di origine controllata e garantita
vendemmia
2012
imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
prodotto in Italia
contiene solfiti
50 cl e
grad alcol eff. 15 % vol.
grad alcol tot. 21 % vol.

Primitivo di Manduria
Dolce Naturale
denominazione di origine controllata e garantita
vendemmia
2012
imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
prodotto in Italia
contiene solfiti
75 cl e
grad alcol eff. 14,5 % vol.
grad alcol tot. 20,5 % vol.

Attanasio
Salento
indicazione geografica protetta
Primitivo
Rosato
2014
imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
prodotto in Italia
contiene solfiti
75 cl e
14 % vol.

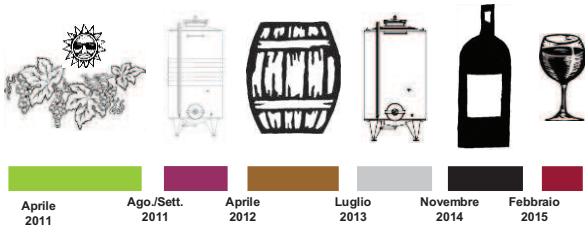
Etichette

A T T A N A S I O

Primitivo di Manduria d.o.p.
secco 2011

Alcol: 16,5% vol.
Uve: primitivo 100%
Zona di produzione: Manduria
Sistema di allevamento: alberello
Resa per ettaro: 40 q.li
Raccolta: manuale, in cassette
Età media del vigneto: 40/50 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Affinamento: acciaio 11 mesi, barriques 15 mesi (20% barriques nuove, 40% barriques di tre, quattro anni, 40% barriques di cinque anni)
Accostamenti: primi piatti elaborati, arrosti di carni e formaggi a pasta dura.
Capacità bottiglia: 0,750 l.

Rosso rubino impenetrabile con riflessi purpurei, al naso esprime note di mora, ciliegia, prugna e caramello. In bocca è pieno e secco, i tannini morbidi e l'alcol costruiscono un buon equilibrio, impressionante l'eleganza. Finale lungo e persistente caratterizzato da note dolci di ciliegia sotto spirito. Dopo 12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona. Si accompagna ottimamente ad arrosti di podolica, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Servire a 16-18 °C.



ATTANASIO Az. Agr. Giuseppe Attanasio Manduria (Ta) Via per Oria, 13
Tel./fax +39 099 9737121 www.primitivo-attanasio.com e-mail: info@primitivo-attanasio.com

ATTANASIO

Salento i.g.p.
Primitivo Rosato 2014

SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC.: 14% vol.
UVE: primitivo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello
RESA PER ETTARO: 40 hl.
ETA' DEL VIGNETO: 40 anni
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: manuale, in cassette
EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto
AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio
ACCOSTAMENTI: legumi, crostacei, salumi.
NUMERO BOTTIGLIE: 6.000
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

Il colore appare rosa cerasuolo acceso. Il profumo è intenso, fragrante, ampio, di rosa e mora selvatica. Al gusto il vino si presenta fresco, sapido e bilanciato da note fruttate e di agrumi. La vendemmia delle uve è iniziata nella prima settimana di settembre. Il procedimento di vinificazione si è compiuto nell'arco di 10 ore dalla vendemmia. La fermentazione si è svolta a basse temperature.

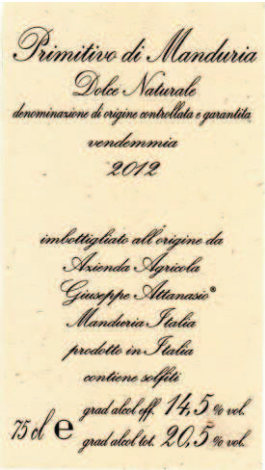
Azienda Agricola Giuseppe Attanasio - Via per Oria, 13 - 74024 Manduria (Ta) Italy
Tel.&fax +39 099 9737121 e-mail: info@primitivo–attanasio.com

ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.c.g. 14,5% vol.
Dolce Naturale da vendemmia tardiva del 2012

SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC. TOT.: 20,5% 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, confettura di ciliegie, prugne, frutti di bosco e arancia. Nella bocca si ritrova una giusta dolcezza non assolutamente stucchevole e si avverte una freschezza quasi inaspettata, tannini fini e buona corposità. Il prolungato appassimento delle uve sulla pianta, fino al 15 settembre, consente al vino di mantenere una dolcezza straordinaria.

Azienda Agricola Giuseppe Attanasio - Via per Oria, 13 - 74024 Manduria (Ta) Italy
Tel.&fax +39 099 9737121 e-mail: info@primitivo–attanasio.com

ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.c.g. 15% vol. Passito 2012

Grad. alc. tot.: 21% vol.
Uve: primitivo 100%
Zona di produzione: Manduria
Sistema di allevamento: alberello
Resa per ettaro: 20 q.li
Tipologia di raccolta: manuale, in cassette
Età del vigneto: 90 anni
Epoca di vendemmia: inizio settembre
Affinamento: 12 mesi in acciaio
Accostamenti: cioccolato, formaggi erborinati, pasticceria secca a base di mandorle
Numero bottiglie: 1.000
Capacità bottiglia: 0,500 l.

ATTANASIO®

E' ottenuto solo in particolari annate asciutte che permettono di prolungare l'appassimento fino ai primi giorni di ottobre. Nella tradizione della famiglia, i grappoli venivano tagliati e riposti ad asciugare su un letto di erba secca preparato ai piedi del ceppo per ottenere un vino dolcissimo che in passato si serviva in occasione delle feste e delle ricorrenze più importanti accompagnandolo a tipici dolcetti di mandorle. Profondo e fruttato, con un bouquet complesso che va dai fichi secchi alla ciliegia nera, il colore è rubino concentratissimo ne traspare una viscosità impressionante. Di grande alcolicità e pienezza, regala un'avvolgente morbidezza ben equilibrata da acidità e tannini maturi e perfetti. Sviluppo gustativo costante e a intensità crescente, note di mora, di confettura di ciliegia e prugna, . Nel finale un ventaglio di emozioni gusto-olfattive indimenticabili.

E' ottenuto da un lungo appassimento di uve selezionate vinificate a inizio ottobre. L'appassimento in fruttaio deumidificato e ventilato permette la disidratazione degli acini e il trasferimento al vino di forti note di frutto rosso maturo. È un vino unico che invita alla riflessione e che esprime l'assidua unione tra la natura e le sapienti mani del contadino.

ATTANASIO Az. Agr. Giuseppe Attanasio Manduria (Ta) Via per Oria, 13
Tel./fax +39 099 9737121 www.primitivo-attanasio.com e-mail: info@primitivo-attanasio.com

Magnum 1.5

Primitivo di Manduria d.o.p.
15,50% vol. secco Attanasio
2010 cl. 150

ATTANASIO®
Azienda Agricola Giuseppe Attanasio
Via per Oria, 13 - 74024 Manduria (Ta) - Italy
Tel.&fax +39 (0)999737121 e-mail: info@primitivo –attanasio.com
www.primitivo-attanasio.com

Jéroboam l. 3.0

Primitivo di Manduria d.o.p.
15,5% vol. secco Attanasio
2010 cl.300

ATTANASIO®
Azienda Agricola Giuseppe Attanasio Via per Oria, 13 - 74024 Manduria (Ta) Italy
Tel.&fax +39 0999737121 e-mail: info@primitivo –attanasio.com