

ATTANASIO

Primitivo di Manduria
denominazione di origine controllata

Dolce naturale

2006

imbottigliato all'origine da

Azienda Agricola
*Giuseppe Attanasio**
Manduria Italia

contiene solfiti

Italia

grad. alc. eff. 14,50% vol.

50 cl. e grad. alc. tot. 21,50% vol.

non disperdere il vetro nell'ambiente

L 07 219

Primitivo di Manduria d.o.c.
14,50% vol. dolce naturale
2006

Grad. alc. tot.: 21,50 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: 80 anni

Epoca di vendemmia: fine 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.

DESCRIZIONE

www.primitivo-attanasio.com

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.

Sin dal suo apparire nero violaceo, opaco nel bicchiere, il vino annuncia la propria consistenza e la propria morbidezza. Vino da meditazione, che esprime un immediato ed esplosivo profumo intenso di prugna e fichi secchi, al gusto è dolce, consistente, morbido, tendente al pastoso, abbastanza tannico, abbastanza sapido, robusto. E' ottenuto da un lungo appassimento di uve selezionate vinificate a inizio ottobre. L'appassimento permette la disidratazione degli acini che trasmettono al vino 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.



AZIENDA AGRICOLA
ATTANASIO

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