

Primitivo di Manduria

Primitivo di Manduria d.o.c. 15,50%vol. dolce naturale 2007

Grad. alc. tot.: 19,50 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: 90 anni

Epoca di vendemmia: fine settembre

Affinamento: 12 mesi in acciaio

Accostamenti: cioccolato, formaggi erborinati, pasticceria secca a base di mandorle

Numero bottiglie: 2.000

Capacità bottiglia: 0,500 l.

**A
T
T
A
N
A
S
I
O**

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 vigoroso, con un naso complesso che spazia dalla prugna sotto spirito a ricordi di ciliegia nera, il colore è rubino concentratissimo ne traspare una viscosità impressionante. Di grande corpo e pienezza, regala un'avvolgente morbidezza ben

equilibrata da acidità e tannini maturi e perfetti. Sviluppo gustativo costante e a intensità crescente, note di confettura di ciliegia e prugna sotto spirito, speziatura scura di china. Nel finale un ventaglio di emozioni gusto-olfattive indimenticabili.



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.