

**Primitivo di Manduria d.o.p. 15,50%vol.  
Dolce Naturale 2008 Passito**

**Grad. alc. tot.:** 20,50 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:** 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.



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 vinoso, con un naso complesso che spazia dai fichi secchi a ricordi di ciliegia nera e anice, 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 in ambienti deumidificati e ventilati 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.