

ATTANASIO

Primitivo di Manduria d.o.p. 15,00%vol. Passito 2009

Grad. alc. tot.: 20,00 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 mora, di confettura di ciliegia e prugna sotto spirito. 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.