

ATTANASIO

Primitivo di Manduria
denominazione di origine controllata
2005

imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola
Giuseppe Attanasio®
Manduria Italia
contiene solfiti

75 cl. e Italia 15% vol.
non disperdere il vetro nell'ambiente

L 07 082

Primitivo di Manduria d.o.c.
15% vol. secco annata 2005

Uve: primitivo 100%

Colore: rosso

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 50 q.li

Tipologia di raccolta: manuale,
in cassette

Età media del vigneto: 50/60 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Affinamento: acciaio 9 mesi,
barriques 12 mesi

Accostamenti: primi piatti e arrostiti di
carni e formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Capacità bottiglia: 0,750 l.

DESCRIZIONE

www.primitivo-attanasio.com

La pronunciata espressione di frutto maturo, quali prugne e ciliegie, costituisce il carattere di questo vino che racchiude nel bicchiere tutto il calore del luogo di produzione.

Il colore è rosso rubino tendente al granato, presenta una fluidità consistente. La spiccata intensità olfattiva evidenzia sentori di confettura di marasca, frutti di bosco e mandorle tostate. Secco al gusto, morbido, con una sufficiente e gradevole sensazione tannica, presenta una buona sapidità. Il vino nel complesso è persistente con un gran finale gusto-olfattivo che richiama nuovamente le sensazioni dei frutti a bacca rossa.

Poiché le uve sono raccolte in una fase più matura si riesce ad avere una notevole concentrazione zuccherina che permette, nella fase di vinificazione, di ottenere un vino con una notevole corposità manifestata dai suoi 15 gradi alcolici.

Dopo 12 mesi di affinamento in piccole botti di rovere raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona.



AZIENDA AGRICOLA
ATTANASIO

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