

Primitivo di Manduria

ATTANASIO



d.o.c. 15,50% vol. secco annata 2007

Uve: primitivo 100%

Colore: rosso

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 40 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.

primitivo-attanasio.com

Un vino di grande pienezza e originalità. Di intenso colore rubino pieno con riflessi violacei, spalanca un ventaglio olfattivo di frutta rossa, confettura di ciliegie e di mela cotogne, ribes, fragola matura. Potente e strutturato al palato questo rosso di razza e territorio ha corpo e buona personalità, segnata da una nota sapida decisa e da una bella persistenza di pepe, frutta e freschezza. Elegante ed equilibrato ha tannini vellutati ed una nota alcolica generosa, appena esuberante. Lunghissima la persistenza olfattiva, il finale è cioccolatoso e di caffè tostato.

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



AZIENDA AGRICOLA
ATTANASIO

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