

# ATTANASIO

## Primitivo di Manduria d.o.p. secco 2008



**Alcol:** 16,50% vol.

**Uve:** primitivo 100%

**Zona di produzione:** Manduria

**Sistema di allevamento:** alberello

**Resa per ettaro:** 40 q.li

**Raccolta:** manuale, in cassette

**Età media del vigneto:** 50/60 anni  
**Epoca di vendemmia:** metà settembre

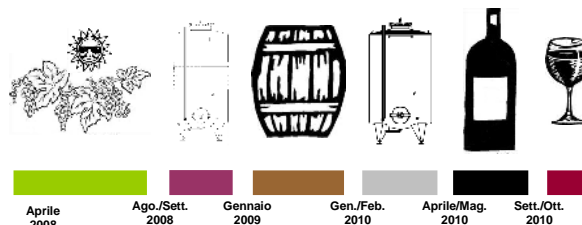
**Affinamento:** acciaio 9 mesi,  
barriques 12 mesi (20% barriques  
nuove, 40% barriques di tre, quattro  
anni, 40% barriques di cinque anni)

**Accostamenti:** primi piatti e arrosti di  
carni e formaggi a pasta dura

**Capacità bottiglia:** 0,750 l.

[primitivo-attanasio.com](http://primitivo-attanasio.com)

Rosso rubino cupo, al naso esprime note di confettura rossa, mirtillo, liquirizia, anice e spezie dolci, sandalo, cuoio. In bocca è pieno e gustoso, con tannini morbidi e alcol che costruiscono un buon equilibrio, impressionante l'eleganza. Finale lungo e persistente caratterizzato da note dolci di ciliegia sotto spirito. Dopo 12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona. Si accompagna ottimamente a carni di cavallo e formaggi di lunga stagionatura. Servire a 16-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA  
**ATTANASIO**

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