

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

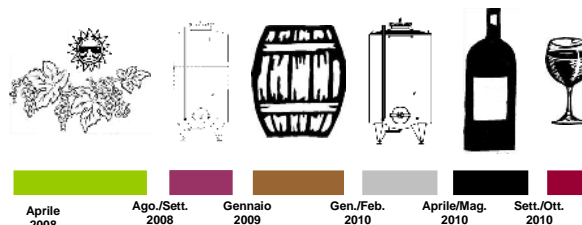
Affinamento: acciaio 9 mesi,
barriques 12 mesi (20% barriques
nuove, 40% barriques di tre, quattro
anni, 40% barriques di cinque anni)

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

Capacità bottiglia: 0,750 l.

primitivo-attanasio.com

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