

# ATTANASIO

**Primitivo di Manduria d.o.c.g.**  
**14,5%vol. Passito 2011**



**Grad. alc. tot.:** 21,5% 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.

ATTANASIO®

È 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 fruttato, con un bouquet complesso che va 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 lampone, di confettura di ciliegia e prugna, speziatura scura di china. Nel finale un ventaglio di emozioni gusto-olfattive indimenticabili.



È 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.