

GIUSEPPE ATTANASIO



Primitivo DOCG

PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG

UVAGGIO

Primitivo (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Manduria, Taranto, Puglia

ALTITUDINE

70 metri s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di limo e substrato di roccia calcarea tufacea fessurata.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

VINIFICAZIONE

Prolungato appassimento delle uve in pianta. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con 10-12 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

12 mesi in serbatoi di acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA

20 % Vol.

Dosi Distribution Wine