

GIUSEPPE ATTANASIO



Primitivo DOP

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

UVAGGIO

Primitivo (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Manduria, Taranto, Puglia

ALTITUDINE

70 metri s.l.m.

TERRENO

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

FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

VINIFICAZIONE

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

11 mesi in acciaio e 15 mesi in barrique (20% nuove, 40% di 3/4 anni, 40% di 50 anni).

GRADAZIONE ALCOLICA

16 % Vol.

Dosi Distribution Wine