

GIUSEPPE ATTANASIO



Primitivo DOP Riserva

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

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

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

AFFINAMENTO

24 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques da 225l e 24 mesi in barriques da 114l.

GRADAZIONE ALCOLICA

16,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine