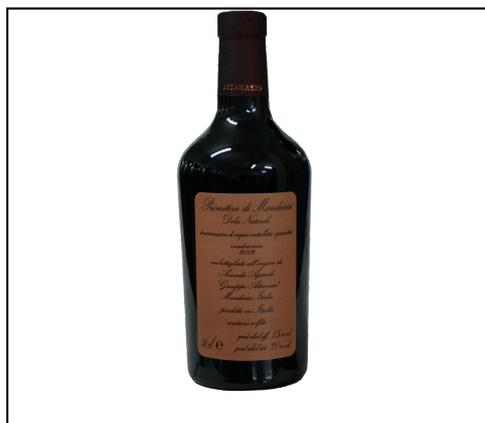


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Attanasio Giuseppe

NOME DEL VINO

Attanasio Giuseppe Primitivo
Passito D.O.C.G.

DENOMINAZIONE

Primitivo di Manduria D.O.C.G. Dolce
Naturale

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Manduria

VINIFICAZIONE

L'appassimento in fruttaiolo deumidificato e ventilato permette la disidratazione degli acini e il trasferimento al vino di forti note di frutto rosso maturo.

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio.

VITIGNO/I

100% Primitivo

ALLEVAMENTO

Alberello

ESPOSIZIONE

Nessuna

ALTITUDINE

70 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

80 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto

ETTARI VITATI

5,5

RESA PER ETTARO

25.000 kg./ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Vincenzo Baldari

FORMATI DISPONIBILI

50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

U216