

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Attanasio Giuseppe

## NOME DEL VINO

Attanasio Giuseppe Primitivo  
Dolce Naturale

## DENOMINAZIONE

Primitivo di Manduria Docg Dolce  
Naturale

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2015

## REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Manduria

## VINIFICAZIONE

La macerazione avviene a temperatura controllata in silos d'acciaio e la fase di maturazione dei vini avviene in barriques per un periodo di tempo non inferiore a 12 mesi.

## 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 settembre

## ETTARI VITATI

5,5

## RESA PER ETTARO

25.000 kg./ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Vincenzo Baldari

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

16,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

1

## CODICE SAP

U217