ATTANASIO

Private Collection





Il Magnifico

Blend rosso IGP Puglia

VITIGNO	Primitivo, Sangiovese, Syrah
ZONA	Copertino
SERVIZIO	18 °C

IL VINO

Uve parzialmente appassite raccolte a mano. Il Primitivo del Salento incontra Sangiovese e Syrah in un vino che esprime una lunga tradizione.

PRODUZIONE E STILE

Affinamento in doppio legno: sei mesi in rovere americano e otto mesi in barrique francesi di Allier. Vaniglia, cioccolato e mandorla caramellata accompagnano la maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore mogano e bouquet intenso. Al palato note di caramello e frutti rossi incontrano spezie orientali.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, selvaggina e cinghiale, anche brasati o in umido; agnello e capretto al forno.



Fortitudo

Blend rosso IGP Puglia

VITIGNO	Primitivo, Aglianico, Merlot
ZONA	Copertino
SERVIZIO	19 °C

IL VINO

Blend rosso ricco e caldo, da uve raccolte surmature. Un vino da meditazione che unisce forza, freschezza ed eleganza.

PRODUZIONE E STILE

Affinamento in barili di Allier. Gradazione alcolica: 16% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso granato. Uva sultanina, cacao, legno maturo, frutti e spezie; al palato frutti rossi maturi, vaniglia e cannella. Vino secco, morbido e strutturato, con tannini eleganti.

ABBINAMENTI

Carni alla griglia, formaggi stagionati e zuppe ricche.



Atlas

Primitivo IGP

VITIGNO	Primitivo, Nero di Troia
ZONA	Copertino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Rosso rubino con brillanti riflessi violacei. Profilo intenso, ricco ed elegante.

PRODUZIONE E STILE

Dieci mesi in barrique francesi da 225 litri. Potenziale di invecchiamento fino a dieci anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutti a bacca rossa e nera, prugne, spezie dolci, sottobosco e macchia mediterranea. Attacco pieno e dolce, seguito da un finale denso, persistente e speziato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Solimano

Heritage Gold

Primitivo IGP Salento

VITIGNO	Primitivo
ZONA	Copertino
SERVIZIO	19 °C

IL VINO

Elegante rosso rubino dedicato al mito del sultano dell’Impero Ottomano. Un’espressione della ricerca qualitativa di Attanasio.

PRODUZIONE E STILE

Affinamento in barrique di Allier da 220 litri.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo ricco di frutti di bosco con evidenti note di vaniglia. Frutti rossi maturi e delicati toni di ciliegia selvatica; palato strutturato e morbido, con lunga persistenza fruttata.

ABBINAMENTI

Carne bovina e formaggi stagionati.



Collezione Oro

Riserva

Salice Salentino DOC Riserva

VITIGNO	Negroamaro
ZONA	Salice Salentino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Rosso rubino profondo con riflessi violacei. Profumo pieno e persistente.

PRODUZIONE E STILE

Riserva di Negroamaro prodotta nell’area di Salice Salentino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Confettura di prugna e ciliegia, caramello e pepe. Palato ampio e caldo, con frutta polposa; finale molto lungo con richiami di uva passa e mandorle.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Pashà

Blend rosso IGP Puglia

VITIGNO	Primitivo, Montepulciano, Lambrusco
ZONA	Copertino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Vino rosso ottenuto da un blend di Primitivo, Montepulciano e Lambrusco.

PRODUZIONE E STILE

Dieci mesi in barrique francesi da 225 litri. Potenziale di invecchiamento fino a dieci anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso intenso, ricco ed elegante: frutti a bacca rossa e nera, prugne, spezie dolci, sottobosco e macchia mediterranea. Attacco pieno e dolce, seguito da un finale denso e persistente.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Lune Nuove

Passito

IGP Salento

VITIGNO	Primitivo, Syrah
ZONA	Copertino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Passito dal colore rosso intenso, ottenuto da uve appassite. Vino da meditazione.

PRODUZIONE E STILE

Il carattere delle uve appassite si esprime in un profilo caldo e persistente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo elegante e complesso con cacao e spezie dolci. Al palato struttura, frutti rossi maturi e note calde persistenti. Dolce, senza risultare stucchevole.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, manzo brasato e carni in umido.



Urano

Rosso IGP Salento

VITIGNO	Negroamaro
ZONA	Copertino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Un vino che richiama il passato e la creazione del mondo. Grande eleganza e fascino senza tempo; uve selezionate accompagnano un viaggio sensoriale attraverso il tempo.

PRODUZIONE E STILE

Maturazione in legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutti rossi, delicata vaniglia e leggere note speziate. Vino strutturato con frutti rossi maturi, sensazioni calde e persistenti. Finale equilibrato, con tannini del rovere percepibili; persistente, morbido e secco.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Ladone

IGP Salento

VITIGNO	Primitivo, Merlot
ZONA	Copertino
SERVIZIO	20 °C

IL VINO

Un ponte tra passato e futuro: grande struttura e bellezza senza tempo. Le uve selezionate esprimono il legame di fiducia tra il produttore e i suoi vigneti, in un viaggio nell’anima della cantina Attanasio.

PRODUZIONE E STILE

Maturazione in legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutti rossi, delicata vaniglia e leggere note speziate. Vino strutturato con frutti rossi maturi, sensazioni calde e persistenti. Finale equilibrato, con tannini del rovere percepibili; persistente, morbido e secco.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Doppia Magnum / Jeroboam

Lune Nuove

PASSITO / IGP SALENTO



IDENTITÀ

Uvaggio: Primitivo e Syrah
Denominazione: IGP Salento
Area di produzione: Copertino

IL VINO

Passito dal colore rosso intenso, ottenuto da uve appassite. Un vino da meditazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso: elegante e complesso, con note di cacao e spezie dolci.
Palato: strutturato, con evidenti sentori di frutti rossi maturi e note persistenti e calde.
Finale: gusto dolce, mai stucchevole.

A TAVOLA

Abbinamenti: pasticceria secca, brasati e carni in umido.
Temperatura di servizio: 20 °C

Disponibilità: 3 litri “Doppia Magnum” · 5 litri “Jeroboam”

OFIS

Blend rosso IGP Salento



TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Primitivo, Merlot

DENOMINAZIONE

IGP Salento

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

AFFINAMENTO

Barrique di Allier

SERVIZIO

20 °C

FORMATI DISPONIBILI

1,5 litri / 3 litri / 5 litri

IL VINO

Vino di grande struttura, ottenuto da un blend di Primitivo e Merlot. L’affinamento in barrique di Allier accompagna un profilo di frutti rossi, vaniglia e leggere note speziate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso: frutti rossi, delicata vaniglia e leggere note speziate.
Palato: strutturato, con richiami di frutti rossi maturi e sensazioni calde e persistenti.
Finale: equilibrato, con tannini del rovere percepibili; persistente, morbido e secco.

ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi stagionati.

ATTANASIO

Private Collection

attanasio.wine

