SEI FILARI

LA COLLEZIONE

Falanghina / Chardonnay

Aglianico / Primitivo

Passito di Primitivo

Gold 24 Karat



attanasio.wine



SEI FILARI

Falanghina / Chardonnay

Puglia IGP

UVE	ZONA	SERVIZIO
Falanghina, Chardonnay	Puglia e Campania	8-10 °C

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento minimo di 6 mesi in acciaio.

PROFILO SENSORIALE

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo intenso ed elegante, con sentori di piccoli fiori bianchi, frutta e agrumi.

PALATO E ABBINAMENTI

Fresco, morbido ed equilibrato. Accompagna primi piatti di pasta e pesce, secondi di pesce e crostacei.



SEI FILARI

Aglianico / Primitivo

Salento IGP

UVE	ZONA	SERVIZIO
Aglianico, Primitivo	Puglia	15-18 °C

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Affinamento minimo di 12 mesi in acciaio e 6 mesi in legno di Allier.

PROFILO SENSORIALE

Profumi stratificati di rosa in fiore e piccoli frutti rossi del sottobosco.

PALATO E ABBINAMENTI

Morbido e rotondo, con buona freschezza e tannini che si esprimono dopo l’affinamento in bottiglia. Ideale con piatti saporiti della cucina di terra e agnello.



SEI FILARI

Passito di Primitivo

Salento IGP

UVE	ZONA	SERVIZIO
Primitivo	Carmiano, Salento, Puglia	18 °C

LAVORAZIONE

Una parte delle uve Primitivo è raccolta a surmaturazione e fermentata per 10 giorni a temperatura controllata. Un’altra selezione riposa per 30 giorni su arelle di canna di bambù; viene poi pressata e aggiunta al vino nel mese di gennaio.

PROFILO SENSORIALE

Al naso emergono note di prugna, ciliegia e amarena, in equilibrio con freschezza e sensazioni tanniche.

PALATO

Vino complesso, morbido ed elegante, con grande armonia ed equilibrio.



SEI FILARI

Gold 24 Karat

Appassimento

VITIGNO	ALCOL	SERVIZIO
100% Primitivo	15% vol	14 °C

VIGNETO E VENDEMMIA

Vigneti di 30 anni, allevati a cordone speronato. Vendemmia nella seconda metà di settembre. Resa media di uva: 60 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata (22-24 °C). Affinamento in acciaio e bottiglia.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino intenso con riflessi porporini. Al naso, note di fichi secchi e datteri, prugne e mirtilli in confettura aprono a sensazioni di viole; piacevoli e sottili toni speziati con drappi di sottobosco. Sentori di frutta secca e cacao in chiusura. Al palato, delicata dolcezza, freschezza appagante, tannino morbido e persistenza complessa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Crostata speziata con confettura di fragole, pasticceria secca in genere e formaggi erborinati.