



COLLEZIONE ORO

RISERVA COLLEZIONE ORO

SALICE RISERVA DOP

Vines Negroamaro

Denomination Salice riserva DOP

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby red in color with violet hues and a full and persistent fragrance; notes of prune and cherry jam, sensation of caramel and pepper that reinforce a very interesting nose indicating a strong body. On the palate it is wide and warm, with flavors of pulp fruit; it has a very long finish with scents of raisins and almonds.

Maturation 10 months in 225 L French barriques

Aging potential up to 15 years

Alcohol 15% VOL

Serving temperature 20°C

Vitigno Primitivo

Denominazione Primitivo IGP

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee e profumo pieno e persistente; note di prugna e confettura di ciliegie, sensazione di caramello e pepe che rinforzano un naso molto interessante che indica un corpo forte. Al palato è caldo e avvolgente, con ricordi di polpa di frutta; ha un finale molto lungo con sentori di uva passa e mandorle.

ORGANOLETTICHE

Maturazione 10 mesi in barrique francesi da 225 litri

Invecchiamento potenziale fino a 10 anni

Alcohol 15% VOL

Servire a temperatura 20°C



Find us  MY WINE ITALIANO  mywineitaliano infoattanasio.wine www.attanasio.wine

Cantina Attanasio- (+39) 393 8302350 – (+39) 3206703964 – sales@attanasio.wine



COLLEZIONE ORO

SOLIMANO

PRIMITIVO IGP

Vines Primitivo

Denomination Primitivo IGP

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red in color with bright violet shimmer. On the nose it is strongly intense, rich and elegant, with red and black berries, plums, sweet spices, brushwood and Mediterranean scrub. On the palate it is a big flavor with a sweet and fat start followed by a dense and persistent finish. Long and spiced aftertaste.

Maturation 10 months in 225 L French barriques

Aging potential up to 10 years

Alcohol 17% VOL

Serving temperature 20°C

Vitigno Primitivo

Denominazione Primitivo IGP

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei brillanti. Al naso è fortemente intenso, ricco ed elegante, con bacche rosse e nere, prugne, spezie dolci, sottobosco e macchia mediterranea. Al palato ha un sapore intenso con un inizio dolce e corposo seguito da un finale denso e persistente. Retrogusto lungo e speziato.

ORGANOLETTICHE

Maturazione 10 mesi in barrique francesi da 225 litri

Invecchiamento potenziale fino a 10 anni

Alcohol 17% VOL

Servire a temperatura 20°C



Find us  MY WINE ITALIANO  mywineitaliano infoattanasio.wine www.attanasio.wine

Cantina Attanasio- (+39) 393 8302350 – (+39) 3206703964 – sales@attanasio.wine



COLLEZIONE ORO

SOLIMANO ELISIR

FLAVORED COLLECTION

From a traditional recipe that combines the typical varieties of plants and aromatic herbs and the quality of one of the Salento vines par excellence is born the Solimano Elisir. The Solimano Elisir is innovative in the panorama of Italian bitters, drinks and digestive liqueurs born from the encounter between Primitivo red grapes and selected bitter oranges, aromatic and medicinal herbs, cherries, whose digestive properties make it the ideal complement to every convivial moment and an excellent end to the meal. Primitivo gives this bitterness a strong personality and a full-bodied taste and an intense aroma. Persistent in the mouth, full-bodied and firm, palatable, with a bitter aftertaste, slightly tempered with a low sugar content to avoid compromising the natural properties. Leaves a delicate balsamic freshness; a unique and refined tasting experience and a meal with high beneficial and digestive qualities. The color is garnet red with orange reflections. The nose is balanced and harmonious. The taste is soft and aromatic.

Alcohol: 28% VOL

Serving temperature: 18-20° C

Da una ricetta artigianale che unisce le varietà tipiche di piante ed erbe aromatiche e la qualità di uno dei vitigni salentini per eccellenza nasce Solimano Elisir. Il Solimano Elisir è innovativo nel panorama degli amari italiani, bevande e liquori digestivi nati dall'incontro tra Primitivo uva rossa e arance amare selezionate, erbe aromatiche e medicinali, ciliegie, le cui proprietà digestive lo rendono l'ideale complemento di ogni momento conviviale e un eccellente fine del pasto. Il Primitivo conferisce a questo amaro una forte personalità e un gusto corposo e un aroma intenso. Persistente in bocca, corposo e deciso, gradevole al palato, con retrogusto amarognolo, leggermente temperato a ridotto apporto di zucchero per non compromettere le proprietà naturali. Lascia una delicata freschezza balsamica; un'esperienza di degustazione unica e raffinata e del pasto con elevate qualità benefiche e digestive. Il colore è rosso granato con riflessi aranciati. Al naso l'odore è equilibrato e armonico. Il gusto è morbido e aromatico.



Alcol: 28% VOL

Servire a temperatura: 18-20° C

Find us  MY WINE ITALIANO  mywineitaliano infoattanasio.wine www.attanasio.wine

Cantina Attanasio- (+39) 393 8302350 - (+39) 3206703964 - sales@attanasio.wine