



# LE 5 DECLINAZIONI DI PRIMITIVO DELL'AZIENDA AGRICOLA ATTANASIO GIUSEPPE



PASSIONE E DEDIZIONE DI GIUSEPPE ATTANASIO ALLA RICERCA DI PRODOTTI  
AUTENTICI MA INNOVATIVI

L'Azienda Agricola Attanasio Giuseppe nasce nel 2000 all'ombra degli alberelli pugliesi di primitivo. La cantina risiede all'interno di un frantoio di inizio Novecento e ospita, oltre ai silos in acciaio anche la barricaia, le cisterne in cemento interrate e le anfore di affinamento. Giuseppe Attanasio ha dedicato la sua intera vita alla coltivazione degli alberelli, iniziando la vinificazione e l'imbottigliamento nel 2000. L'ambizione è sempre stata quella di esprimere nel modo più autentico possibile l'originalità del Primitivo, cercando di caratterizzarlo con il suo stile personale.

Il lavoro meticoloso e appassionato di Giuseppe ha portato alle attuali 5 differenti interpretazioni di Primitivo di Manduria: il Secco da pasto con affinamento in barrique per un anno, la Riserva con affinamento in barrique per tre anni, il Rosato con affinamento in anfora per un mese, il Dolce naturale da vendemmia tardiva e il Passito da appassimento in fruttai.

“È grazie alla selezione delle piante migliori e all'affinamento accurato in cantina che conferiamo ai nostri vini importanti note di eleganza e balsamicità”.

*EN - The 5 interpretations of Primitivo by Azienda Agricola Attanasio Giuseppe.*

## ***Giuseppe Attanasio's passion and devotion in the research of authentic but innovative products***

*Azienda Agricola Attanasio Giuseppe has been founded in 2000, in the shadow of the Apulian small-tree vines of Primitivo. The winery rises in an ancient XX-century oil mill and includes steel vats, a barrique room, underground cement vats and refining amphoras.*

*Giuseppe Attanasio has devoted his life to the growing of his small-tree vines and in 2000 he started to vinify and bottle his wine. His ambition has always been to express in the most authentic possible way the peculiarities of Primitivo, giving it a personal and original style. Giuseppe's meticulous and passionate work has given life to 5 different interpretations of*

*Primitivo di Manduria: Secco, a dry wine refined in barrique for a year, ideal to accompany a whole meal; Riserva, refined in barrique for three years; Rosato refined in amphoras for a month; Dolce, a natural sweet wine fruit of a late harvest, and Passito made with raisined*

**Azienda Agricola Attanasio Giuseppe**

**Via per Oria ang. via Bizzarri, Manduria (TA)**

**Tel. 333 265 3190**

**info@primitivo-attanasio.com**

**PRIMITIVO-ATTANASIO.COM**

