



LINEA BAROCCO

LIQUORE CHERRY

CHERRY LIQUOR WITH PRIMITIVO WINE

Liquore Cherry is a wine liquor made from Primitivo grapes and cherries. A liqueur wine, the secret of this wine lies in the addition of wine distillate and in aging.

Our liqueur wine recalls the black of mahogany, with aromas typical of the Primitive grape and a reference to raisins and figs.

Wine with little acidity and great sweetness, persuasive and persistent, excellent with baked desserts, but also good with blue cheeses. Ideal to sip at the end of the meal, it can also be tasted as meditation wine with good dark chocolate. The aging system is performed according to the Soleras method.

It's a wine that cannot miss in the best cellars.

Alcohol 19% VOL

Serving Temperature 14°-16°C

Liquore Cherry è un liquore di vino ottenuto da uve Primitivo e ciliegie. Un vino liquoroso, il segreto di questo vino sta nell'aggiunta del distillato di vino e nell'invecchiamento.

Il nostro vino liquoroso ricorda il nero di mogano, con aromi tipici dell'uva Primitiva e un riferimento all'uvetta e ai fichi.

Vino con poca acidità e grande dolcezza, persuasivo e persistente, eccellente con dolci cotti al forno, ma anche buono con formaggi erborinati. Ideale da sorseggiare a fine pasto, può anche essere degustato come vino da meditazione con buon cioccolato fondente. Il sistema di invecchiamento viene eseguito secondo il metodo Soleras.

È un vino che non può mancare nelle migliori cantine.

Alcohol 19% VOL

Servire a temperatura 14°-16°C



Find us  Barocco Wine Drinks  Barocco Wine Drinks infoattanasio.wine www.attanasio.wine

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



LINEA BAROCCO

APERITIVO BITTER ROSE

WINE APERITIF WITH FRUIT AND BITTER HERBS

Aperitivo Bitter Rose is an alcoholic aperitif based on wine with fruity notes, exaltation of citrus fruit, a great bitter produced with 100% Primitivo Salento wine. It is a blend of fine wines produced by the Attanasio Wine Company combined with selected alcoholic infusions of herbs, roots and

fruits grown along the coasts of Salento. It presents itself with a round and velvety taste, fruity and enriched by light bitter notes, from the bitter oranges of Salento. The rinds are cut by hand into long strips, spread on the linen and dried naturally in the sun. This artisanal method is laborious and produces small quantities but it allows to safeguard most of the essential oils contained in the rind. Primitivo Bitter Aperitivo is a 100% natural product, perfect for having an aperitif with your friends even at home.

To prepare Primitivo Bitter Tonic pour 50% Primitivo Bitter and 50% Tonic Water into a glass, mix and garnish with an orange slice.

To prepare Primitivo Bitter Spritz combine 3 parts of Prosecco, 2 parts of Primitivo Bitter Aperitivo, 1 part of Soda. Mix and garnish with an orange slice.

Alcohol 25% VOL

Serving Temperature 6° - 8° C

Aperitivo Bitter Rose è un aperitivo alcolico a base di vino con note fruttate, esaltazione di agrumi, un grande amaro prodotto con vino Primitivo Salento al 100%. È una miscela di vini pregiati prodotti dall'Azienda vinicola Attanasio in combinazione con infusi alcolici selezionati di erbe, radici e

frutti coltivati lungo le coste del Salento. Si presenta con un gusto rotondo e vellutato, fruttato e arricchito da leggere note amare delle arance amare del Salento. Le scorze vengono tagliate a mano in lunghe strisce, stese sul lino e asciugate naturalmente al sole. Questo metodo artigianale è laborioso e produce piccole quantità ma consente di salvaguardare la maggior parte degli olii essenziali contenuti nella scorza. Primitivo Bitter Aperitivo è un prodotto naturale al 100%, perfetto per avere un aperitivo con i tuoi amici anche a casa.

Per preparare Primitivo Bitter Tonic versare 50% Primitivo Bitter e 50% Tonic Water in un bicchiere, mescolare e guarnire con una fetta d'arancia.

Per preparare il Primitivo Bitter Spritz abbina 3 parti di Prosecco, 2 parti di Primitivo Bitter Aperitivo, 1 parte di Soda. Mescolare e guarnire con una fetta d'arancia.

Alcol 25% VOL

Servire a Temperatura 6° - 8° C

Find us  Barocco Wine Drinks  Barocco Wine Drinks infoattanasio.wine www.attanasio.wine



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



LINEA BAROCCO

CHINATO ROSSO

FLAVORED WINE WITH CINCHONA BARK

Chinato Rosso is a flavored wine produced with Primitivo wine of our production, obtained through the infusion of officinal herbs whose active substances are extracted by maceration at room temperature.

The infusion is made of cinchona bark, rhubarb and gentian roots, cardamom seeds and other minor spices, including cinnamon and cloves.

The colour is garnet red with orange nuances. On the nose you can feel the odor round and well balanced. The taste is soft, aromatic with an intense and long finish.

It's a classic after dinner digestive, it pairs perfectly with chocolate desserts. It's also excellent as an aperitif, served with ice and soda.

Alcohol 16% VOL

Serving temperature 18°-20° C

Il **Chinato Rosso** è un vino aromatizzato prodotto con vino Primitivo di nostra produzione, ottenuto per infusione di erbe officinali i cui principi attivi vengono estratti per macerazione a temperatura ambiente.

L'infuso è composto da corteccia di china, rabarbaro e radici di genziana, semi di cardamomo e altre spezie minori, tra cui cannella e chiodi di garofano.

Il colore è rosso granato con sfumature aranciate. Al naso si può sentire l'odore rotondo e ben equilibrato. Il gusto è morbido, aromatico con un finale intenso e lungo.

È un digestivo classico dopo cena, si abbina perfettamente con i dessert al cioccolato. Ottimo anche come aperitivo, servito con ghiaccio e soda.

Alcol 16% VOL

Servire a temperatura 18 ° -20 ° C



Find us  Barocco Wine Drinks  Barocco Wine Drinks infoattanasio.wine www.attanasio.wine

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