



LINEA ATTANASIO
GIGLIATO
NEGROAMARO BARRIQUE

Vines Negroamaro

Denomination I.G.P. Salento

Area of production Novoli

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red color with violet tints. You can smell violet floreal and morello cherry fruity aromas. Taste is elegant and balanced with tannins completely integrated. The final is persistent and you can taste a touch of acidity with a big freshness sensation.

PAIRINGS

Roast meats, seasoned cheeses, poultry and rabbit stew, wild meat (18°C), fermented cheeses and cold cuts (18°), mixed boiled meats (16-18°C), pork (16°).

Alcohol 13,5% VOL

Serving temperature 18°C

Vitigno Negroamaro

Denominazione I.G.P. Salento

Area di produzione Novoli

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso con tinte viola. Aroma di viole e more intenso e persistente. Sapore elegante e bilanciato con tannini completamente integrati. Il finale è persistente e si può avvertire al palato un tocco di acidità con una grande sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI

Carni arrosto, formaggi stagionati, stufato di pollame e coniglio (18°C), formaggi fermentati e salumi (18°C), bollito di carni miste (16-18°C), maiale (16°C).

Alcohol 13,5% VOL

Servire a temperatura 18°C



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

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



LINEA ATTANASIO

AUGUSTALE

NEGROAMARO SALICE SALENTINO DOC

Vines 90% Negroamaro, 10% Black Malvasia

Denomination Red Salice Salentino DOC

Area of production Salice Salentino

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color is ruby red, with orange nuances.

Intense perfume of red pulp of ripe fruit (black cherry, black currant), with minor notes of aromatic spices and toasted.

Flavor is dry, warm, soft and slightly persistent.

Taste is full, powerful, smooth and very long, with a well defined acid streak which makes it fresh and pleasing.

PAIRINGS

Ideal with lamb and roast meat.

Alcohol 14% VOL

Serving temperature 18° C

Vitigno 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera

Denominazione Salice Salentino rosso DOC

Area di produzione Salice Salentino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con sfumature arancioni. Profumo intenso di polpa rossa di frutta matura (amarena nera, ribes nero), lievi note di spezie aromatiche e tostate. Aroma asciutto, caldo, morbido e leggermente persistente. Gusto pieno, forte, liscio e molto lungo, con una ben definita vena acida che lo rende fresco e piacevole.

ABBINAMENTI

Ideale con carne di agnello e arrosto.

Alcohol 14% VOL

Servire a temperatura 18° C



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

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



LINEA ATTANASIO

RISERVA

NEGROAMARO SALICE SALENTINO DOC RISERVA

Vines Negroamaro

Denomination Red Salice Salentino DOC Riserva

Area of production Salice Salentino

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A full and persistent fragrance, notes of prune and cherry jam, white pepper and graphite. Full body with great elegance and balance, wide and warm, with flavors of pulpy fruit, hearty. Lush and velvety tannings. Long aftertaste, scents of raisin and almonds.

PAIRINGS

Pork (16 ° C), red meat stew (18 ° C), game (18 ° C), mature cheeses (18 ° C), boiled mixed meats, vegetable soups.

Alcohol 14% VOL

Serving temperature 18°C

Vitigno D.O.C. Salice Salentino Riserva

Denominazione Negroamaro

Area di produzione Salice Salentino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con tinte viola. Odore fruttato persistente e robusto con cenni di ciliegie e caramello. Il sapore è caldo, solare, pieno e morbido. Il lungo finale lascia sul palato tracce di uva essiccata e mandorle.

ABBINAMENTI

Maiale (16°C), spezzatino di carni rosse (18°C), selvaggina (18°C), formaggi stagionati (18°C), carni miste bollite, zuppe vegetali.

Alcohol 14% VOL

Servire a temperatura 18°C



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

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



LINEA ATTANASIO

ATTANASIO PRIMITIVO

Vines Primitivo

Denomination I.G.P. Salento

Area of production Copertino

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The color is intensive red with purple reflexes. The perfume is intense and complex, it recalls the marasca cherry and other red fruit jam, it has nut and cacao aromas at the end. The flavor is sweet, warm, soft, with a considerable, intense and persistent aftertaste.

PAIRINGS

Perfect with grill meat or cheese.

Alcohol 15% VOL

Serving temperature 20°C

Vitigno Primitivo

Denominazione I.G.P. Salento

Area di produzione Copertino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e complesso, ricorda la ciliegia marasca e altra confettura di frutta rossa, ha aromi di noce e cacao alla fine. Il sapore è dolce, caldo, morbido, con un retrogusto notevole, intenso e persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto con grigliate di carne o formaggio.

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



LINEA ATTANASIO
ATTANASIO VIGNALE
BARRIQUE

Vines Primitivo

Denomination I.G.P. Salento

Area of production Copertino

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red color conducive to violaceous and to gamet with aging.
Intense and persistent smell. Hints of red fruit, soft fruits e spices.
Taste is dry, full, harmonic conducive to velvety.

PAIRINGS

Pairings with baker pastries , tozzetti.
Dried fruit, baker dessert, soft fruit tart, long aging spict cheeses.
Meditation wine.

Alcohol 14% VOL

Serving temperaturel 8-20°C

Vitigno Primitivo

Denominazione I.G.P. Salento

Area di produzione Copertino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al violaceo e al rosso granato con l'invecchiamento. Odore intenso e persistente. Tracce di frutti rossi, frutti di bosco e spezie. Sapore secco, pieno, armonico, tendente al vellutato.

ABBINAMENTI

Abbinamenti con pasticcini, tozzetti.
Frutta secca, dessert del panettiere, crostata di frutti di bosco, formaggi piccanti a lunga stagionatura. Vino da meditazione.

Alcohol 14% 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



LINEA ATTANASIO

ATTANASIO SYRAH

Vines Syrah

Denomination I.G.P. Salento

Area of production Carmiano

ORGANLEPTIC CHARACTERISTICS

The **Attanasio Syrah** is obtained from selected Syrah grapes only grown in the vineyards owned by Mr. Attanasio Michele. They are flat vineyards planted in 2008. The colour is an intense red with concentrated flavor. Its aroma is generous and complex with hints of black pepper, Arabica coffee, cocoa beans, cigars' box that combined with a fresh mint flavor and herbs of Mediterranean scrub make this wine a unique wine.

PAIRINGS

Ideal with red meats, roasts, soft cheeses. An extremely elegant wine, excellent for important events.

Alcohol 13.5% VOL

Serving temperature 20°C

Vitigno Syrah

Denominazione I.G.P.

Area di produzione Carmiano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino **Attanasio Syrah** è ottenuto da uve selezionate che crescono solo nel vigneto di proprietà di Attanasio Michele. Si tratta di un vigneto pianeggiante piantato nel 2008. Il colore è un rosso porpora, dal gusto concentrato. Il suo aroma è generoso e complesso, con accenni di pepe nero, caffè Arabica, semi di cacao, scatola di sigari, che combinata con un sapore di menta fresca e le erbe della macchia mediterranea rendono questo vino unico.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, arrosto, formaggi molli. Un vino estremamente elegante, eccellente per le grandi occasioni.

Alcohol 13.5% 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