



## Primitivo di Manduria Dolce Naturale Es più Sole 2012 Gianfranco Fino

<b>Vitigni:</b>	Primitivo 100%
<b>Capacità:</b>	37.5 cl
<b>Grado alcolico:</b>	15%
<b>Bottiglia:</b>	Bordolese piccola
<b>Zona:</b>	Agro di Manduria (TA)
<b>Tipologia:</b>	Rosso Dolce Docg
<b>Nome vino:</b>	Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg
<b>Annata:</b>	2012
<b>Denominazione:</b>	DOCG
<b>Vitigno:</b>	Primitivo

Il miglior passito rosso italiano del suo millesimo ad avviso di chi scrive. Trattasi di un capolavoro di equilibrio, da definirsi "virtuosistico" visti i valori in campo; ha il bouquet di una profumeria in cui si sia rovesciato tutto, dalle essenze floreali più grasse e intense al succo di lamponi e more di gelso, allo zucchero a velo, la cannella, l'incenso, e si potrebbe continuare. In bocca è - non vi è altra parola - trasognato: dolce ma mai stucchevole, puntellato e irrobustito da una sorta di "cioccolato al tannino", squaderna e spalanca nel finale un'acidità incredibile, che lo rinfresca e lo perfeziona. Solo 1.600 mezze bottiglie prodotte; seconda annata licenziata dall'azienda dopo la 2008. E' una corsa a chi fa prima.