

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Primitivo / Puglia IGT

葡萄 Primitivo

生产区 塔兰托省和布林迪西省之间的地区

高度 0-100 米 a.s.l.

土壤类型

钙质粘土，非常新鲜，潮湿，由于铁的存在而呈红色。

酒精 14 % vol.

发酵 它在 20-24°C 的温度下发酵 -12 天，然后在钢罐中以 27-28°C 的温度浸渍 15 天，采用泵送和删除技术。随后的苹果酸乳酸发酵、货架和亚硫酸化剂的添加。

老化 在具有微氧化作用的钢罐中。

品酒笔记

红宝石色，樱桃和李子的香气，混合着烤香草的味道。酒体饱满，圆润，结构良好。

食物搭配 烤肉、冷盘和陈年奶酪。



0,75 l