

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Primitivo / Puglia IGT

Weintrauben Primitivo

Produktionsbereich Gebiet zwischen den Provinzen Taranto und Brindisi

Höhe 0-100 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Kalkig-tonig, sehr frisch, feucht und rot durch die Anwesenheit von Eisen.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Er wird 12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C fermentiert, dann 15 Tage lang bei 27-28 °C in Stahltanks mit Umpump- und Löschtechniken mazeriert. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfittierungsmitteln.

Altern In Stahltanks mit Mikrooxygenierung.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe, Aromen von Kirschen und Pflaumen gemischt mit gerösteten Vanillenoten. Vollmundig, rund und gut strukturiert.

Speisempfehlungen Fleischbraten, Aufschnitt und gereifter Käse.



0,75 l