SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Primitivo / Puglia IGT

Uvas Primitivo

Área de producción Área entre las provincias de Tarento y Brindisi

Altitud 0-100 metros s.n.m.

Tipo de suelo Calcáreo-arcilloso, muy fresco, húmedo y de color rojo por la presencia de hierro.

Alcohol 14 % vol.

Fermentación Se fermenta durante ~12 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 15 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontado y delestage. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y adición de sulfitantes.

Envejecimiento En depósitos de acero con microoxigenación.

Notas de sabor Color rojo rubí, aroma de cereza y ciruela mezclado con notas tostadas de vainilla. Con cuerpo, redondo y bien estructurado.

Maridajes de comida Carnes asadas, embutidos y quesos curados.

0,75 l