

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Primitivo / Puglia IGT

Raisins Primitivo

Zone de production Zone entre les provinces de Tarente et Brindisi

Altitude 0-100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Calcaire-argileux, très frais, humide et de couleur rouge due à la présence de fer.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation Il est fermenté pendant 12 jours à une température de 20-24°C, puis macéré pendant 15 jours à 27-28°C dans des cuves en acier, avec des techniques de remontage et de délestage. Fermentation malolactique ultérieure, soutirage et ajout d'agents sulfiteurs.

Vieillessement Dans des cuves en acier avec micro-oxygénation.

Notes de dégustation Couleur rouge rubis, arômes de cerise et de prune mêlés à des notes grillées de vanille. Ample, rond et bien structuré.

Accords mets Rôti de viande, charcuterie et fromages affinés.



0,75 l