

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Primitivo / Puglia IGT

ブドウ Primitivo

生産エリア タラント州と布林ディジ州の間の地域

高度 0-100 meters a.s.l.

土壌の種類

石灰質-粘土質で、非常に新鮮で、湿気があり、鉄の存在により色が赤くなります。

アルコール 14 % vol.

発酵

それは20-24°Cの温度で-12日間発酵され、次に鋼製タンク内で27-28°Cで15日間浸軟され、ポンプオーバーとデレステージ技術が使用されます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化剤の添加。

エージング 微小酸素化を伴う鋼製タンク内。

テイastingノート

ルビーレッドの色、チェリーとプラムのアロマにバニラのトーストのヒントが混ざっています。

フルボディで、丸く、よく構成されています。

フードペアリング

肉のロースト、コールドカット、熟成チーズ。



0,75 l