

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Primitivo / Puglia IGT

Виноград Primitivo

Производственная площадь Район между провинциями Таранто и Бриндизи

Высота 0-100 метров над уровнем моря

Тип почвы Известково-глинистый, очень свежий, влажный, красного цвета из-за присутствия железа.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Ферментируется в течение -12 дней при температуре 20-24°C, затем мацерируется в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стальных емкостях с перекачиванием и делестажем. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и добавление сульфитирующих агентов.

Старение В стальных баках с микрооксигенацией.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет, аромат вишни и сливы, смешанный с оттенками поджаренной ванили. Полнотелое, округлое и хорошо структурированное.

Сочетания с едой Мясо жаркое, мясное ассорти и выдержанные сыры.



0,75 l