

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Primitivo / Puglia IGT

**Uve** Primitivo

**Zona di produzione** Zona tra le province di Taranto e quello di Brindisi.

**Altitudine** 0-100m s.l.m.

**Tipologia terreno** Calcereo-argilloso, molto fresco, umido e di colore rosso a causa della presenza di ferro.

**Grado alcolico** 14 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

**Affinamento** In acciaio con microossigenazione.

**Note di degustazione** Colore rosso rubino, profumo di ciliegia e prugna mescolati con sentori tostati di vaniglia. Corposo, rotondo e ben strutturato.

**Abbinamenti gastronomici** Salumi, selvaggina e qualsiasi tipo di carne arrostita.



0,75 l