SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Primitivo / Puglia IGT

Uvas Primitivo

Área de produção Área entre as províncias de Taranto e Brindisi

Altitude 0-100 metros a.s.l.

Tipo de solo Calcário-argiloso, muito fresco, húmido e de cor vermelha devido à presença de ferro.

Álcool 14 % vol.

Fermentação É fermentado por -12 dias a uma temperatura de 20-24°C, depois macerado por 15 dias a 27-28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage. Fermentação malolática subsequente, trasfega e adição de agentes sulfitantes.

Envelhecimento Em tanques de aço com micro-oxigenação.

Notas de degustação Cor vermelho rubi, aroma de cereja e ameixa misturado com notas tostadas de baunilha. Encorpado, redondo e bem estruturado.

Combinações de comida Carne assada, frios e queijos envelhecidos.

0,75 l