

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