

ZENSA Primitivo IGP Puglia

Organic



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Apulija



GAMINTOJAS

[ZENSA](#)



APDOVANOJIMAI



ISTORIJA

Zensa, tariama „Senza“ iš italų kalbos reikia „be“ (angl. Without). Tai referuoja į vyninės filosofiją ir praktiką gaminti vynai iš ekologiškai prižiūrimų vynuogynų, siekiant taikyti kaip tik įmanoma mažesnę žmogaus įsikišimą į natūralius vyno procesus. Zensa vyninė daugiausia dėmesio skiria ekologiškų vynuogynų Trapalio ir Apulijos apylinkėse priežiūrai, vynai gaminami iš vietinių veislių tokių kaip *Primitivo*, *Nero D'Avola* ar *Fiano*.

Vynuogės skinamos iš mažo derlingumo, visiškai ekologiškų vynuogynų, kuriuose gausu laukinės floros ir faunos, užtikrinančių būtiną biologinę įvairovę ir pakeičiančios cheminių pesticidų ir insekticidų poreikį. Vyninė nenaudoja gyvūninės kilmės produktų ir vyno gamybos etape, todėl vynai yra visiškai draugiški veganams.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Primitivo*

Vynuogės skinamos iš Apulijos augimviečių, naudojama senų vynmedžių žaliava. Vidutinis vynmedžių amžius 20-35 metai. 30% vyno brandinama prancūziško arba amerikietiško ąžuolo statinėse.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvaus rubino raudonumo vinas kvepia trešnių kauliukais ir džiovintomis uogomis, skrudintais midgolais ir iškepintu smėliu. Burnoje vinas sodrus ir glotnus, smulkių šilkinių taninų. Poskonyje juntamas subtilus vynui būdingas prieskoniškumas.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie griliuje keptų dešrelių, mėsainių ar sodrių troškinių, brandintų sūrių



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14- 16 °C

