

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

葡萄 100% Vernaccia

生产区 圣吉米尼亚诺·托斯卡纳

高度 150-350 m a.s.l.

土壤类型 泥灰岩土壤·粘土和黄色凝灰砂含量高。

酒精 12.5 % vol.

发酵

无皮酿造·特别注意氧化和澄清基本葡萄酒生产的必需品。
葡萄被去梗并用气动压榨机压榨·用惰性气体使它们饱和。
在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母发酵约 15-18 天。

老化 用钢制成·在细酒糟上带有 batonnage。

品酒笔记 它是一种清晰的淡黄色。
酒香浓郁·带有淡淡的黄果肉、桃子和甜柑橘的味道。
口感清爽紧致·清新可口·带有美味的柑橘味尾调。

食物搭配 白鱼和肉；
箭鱼·海鲜酱意大利面·奶酪·乡村蔬菜馅饼。



0,75 l



Awarded