

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vermentino / Toscana IGT

葡萄 Vermentino

生产区 托斯卡纳

高度 0-100 米 a.s.l.

土壤类型 土壤疏松而深厚，富含海洋化石和骨骼。
主要是沙质和泥灰质砂土，由粘土和钙质片岩组成。

酒精 12.5 % vol.

发酵

白葡萄酒酿造时特别注意氧化程度，在生产基酒时必须澄清。
发酵在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母进行。

老化 在钢罐中，在细渣上带有“batonnage”。

品酒笔记 颜色为深稻草黄色，清澈明亮。
香气令人陶醉而浓郁，带有淡淡的白色水果味，如苹果、梨、桃子和香蕉。

口感鲜美，非常清脆，平衡，和谐，非常持久。
余味悠长持久，易于饮用。

食物搭配 生鱼、虾仁和柠檬意大利面、咸鱼。



0,75 l



Awarded