

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

葡萄 100% Vermentino

生产区 托斯卡纳

高度 0-100 m a.s.l.

土壤类型 疏松、深厚的土壤，富含海洋化石和岩石碎片。
土壤主要为沙质，含有泥灰岩-砂岩，包括粘土和石灰岩片岩。

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。
使用选定的酵母在 14-18°C 的受控温度下进行发酵。

老化 用钢制成，在细酒糟上带有 batonnage。

品酒笔记 它是淡黄色的。

鼻子是白色的花朵和桃子，口感清新、有弹性、充满活力和柔美，最后是柑橘类水果。这是令人愉快的咸味。

食物搭配 海鲜开胃菜；海鲜沙拉、贝类、生鱼、炸鱼。



0,75 l



Awarded