

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Weintrauben 100% Vernaccia

Produktionsbereich San Gimignano, Toscana

Höhe 150–350 m ü.d.M.

Bodenart Mergelboden mit einem hohen Gehalt an Ton und gelbem Tuffsand.

Alkohol 12,5 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Trauben werden entrappt und mit einer pneumatischen Presse gepresst, wobei sie mit Inertgasen gesättigt werden. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen für ungefähr 15–18 Tage.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Es hat eine klare hellgelbe Farbe. Das Bouquet ist intensiv, mit Anklängen von gelblich-süßen Früchten, Pfirsich und süßen Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er spritzig und straff, wunderbar frisch und würzig, mit einer köstlichen, zitrusartigen Endnote.

Speisenempfehlungen Weißer Fisch und Fleisch; Schwertfisch, Pasta mit Meeresfrüchtesauce, Käse, rustikale Gemüsetörtchen.



0,75 l



Awarded