

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Chardonnay / Toscana IGT

**Weintrauben** Chardonnay

**Produktionsbereich** Toscana

**Höhe** 50–150 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen, reich an Kalkstein. Tiefer Boden mit Ost- und Nordostausrichtung.

**Alkohol** 12.5 % vol.

**Fermentation** Weißweibereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung. Die Trauben werden entrappt und mit einer pneumatischen Presse gepresst, die den gesamten Prozess mit Inertgas sättigt. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen für ca. 15 Tage.

**Altern** In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

**Geschmacksnoten** Helle strohgelbe Farbe. Gute alkoholische Konsistenz und intensives und genaues Aroma mit blumigen Anklängen. Am Gaumen ist er frisch und umhüllend, mit der richtigen Balance zwischen Alkoholgehalt und Säure.

**Speisenempfehlungen** Weißes Fleisch und Fisch, frittierte Speisen und erste Gänge mit Meeresfrüchten und zweite Gänge auf Eibasis.



0,75 l