

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Vermentino / Toscana IGT

Weintrauben Vermentino

Produktionsbereich Toskana

Höhe 0-100 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Überwiegend sandige und meerhaltige Sandböden, bestehend aus tonigen und kalkhaltigen Schiefen.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weißweibereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung bei der Herstellung des Grundweins. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Die Farbe ist tief strohgelb, klar und leuchtend. Das Aroma ist berauschend und intensiv mit Anklängen von weißen Früchten wie Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Am Gaumen ist er süffig und sehr knackig, ausgewogen, harmonisch und sehr anhaltend. Langer und anhaltender Abgang, leicht zu trinken.

Speisenempfehlungen Roher Fisch, Tagliolini mit Garnelen und Zitrone, gesalzener Fisch.



0,75 l



Awarded
