

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Weintrauben 100% Vermentino

Produktionsbereich Toscana

Höhe 0-100 m ü.

Bodenart Lockerer, tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergel-Sandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Es hat eine hellgelbe Farbe. Die Nase ist von weißen Blumen und Pfirsich, während er am Gaumen frisch, federnd, dynamisch und weich ist, mit einer abschließenden Note von Zitrusfrüchten. Es ist angenehm würzig.

Speisenempfehlungen Vorspeisen mit Meeresfrüchten; Meeresfrüchtesalat, Schalentiere, roher Fisch, gebratener Fisch.



0,75 l



Awarded
