

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Uvas** 100% Vernaccia

**Área de producción** San Gimignano, Toscana

**Altitud** 150-350 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de marga, con un alto contenido en arcilla y arena de toba amarilla.

**Alcohol** 12.5 % vol.

**Fermentación** Vinificación sin hollejos, prestando especial atención a la oxidación y a la clarificación del mosto para la producción de vino básico. Las uvas se despalillan y se presan con una prensa neumática, saturándolas con gases inertes. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas durante aproximadamente 15-18 días.

**Envejecimiento** En acero con batonnage sobre lías finas.

**Notas de sabor** Tiene un color amarillo pálido claro. El aroma es intenso, con notas de fruta de carne amarilla, melocotón y cítricos dulces. En boca es ágil y tenso, maravillosamente fresco y sabroso, con una deliciosa nota final cítrica.

**Maridajes de comida** Pescado blanco y carne; pez espada, pasta con salsa de marisco, quesos, tartas de verduras rústicas.



0,75 l



Awarded