

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Toscana IGT Vermentino

**Uvas** 100% Vermentino

**Área de producción** Toscana

**Altitud** 0-100 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de roca. El suelo es principalmente arenoso con marga-arena, que comprende arcilla y esquistos calcáreos.

**Alcohol** 12.5 % vol.

**Fermentación** Vinificación sin hollejos, con especial atención a la oxidación y a la clarificación del mosto para la producción de vino básico. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas.

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

**Notas de sabor** Es de color amarillo pálido. En nariz, flores blancas y melocotón, mientras que en boca es fresco, elástico, dinámico y saucoso, con una nota final de cítricos. Es agradablemente sabroso.

**Maridajes de comida** Aperitivos de marisco; ensalada de marisco, marisco, pescado crudo, pescado frito.



0,75 l



Awarded

---