

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
