

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Raisins** 100% Vernaccia

**Zone de production** San Gimignano, Toscane

**Altitude** 150-350 m d'altitude

**Type de sol** Sol de marne, à forte teneur en argile et en sable de tuf jaune.

**De l'alcool** 12.5 % vol.

**Fermentation** Vinification sans pellicules, avec une attention particulière portée à l'oxydation et à la clarification du moût pour la production de vin de base. Les raisins sont égrappés et pressés avec un presseur pneumatique, en les saturant de gaz inertes. La fermentation se déroule à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées pendant environ 15-18 jours.

**Vieillessement** En acier avec bâtonnage sur lies fines.

**Notes de dégustation** Il est d'un jaune pâle clair. Le bouquet est intense, avec des notes de fruits à chair jaune, de pêche et d'agrumes doux. Il est vif et tendu en bouche, merveilleusement frais et savoureux, avec une délicieuse note finale d'agrumes.

**Accords mets** Poisson blanc et viande; espadon, pâtes sauce fruits de mer, fromages, tartes rustiques aux légumes.



0,75 l



Awarded

---