

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

ブドウ 100% Vernaccia

生産エリア サンジミニャーノ、トスカーナ

高度 150-350 m a.s.l.

土壌の種類 粘土と黄色のトゥファ砂を多く含む泥灰土。

アルコール 12.5 % vol.

### 発酵

皮のない醸造、酸化と基本的なワイン生産の必需品の明確化に特別な注意が払われています。

ブドウは除梗され、空気圧プレスで圧搾され、不活性ガスで飽和されます。

発酵は、選択された酵母を使用して、14~18°Cの制御された温度で約15~18日間行われます。

エージング 細かい粕にバトネージが付いたスチール製。

テイastingノート 透明な淡黄色です。

ブーケは強烈で、黄色い果肉の果実、桃、甘い柑橘系の果実の含みがあります。

味わいはすっきりと張り詰めており、素晴らしくフレッシュで風味豊かで、おいしい柑橘系のエンドノートがあります。

フードペアリング 白身魚と肉;

メカジキ、シーフードソースの Pasta、チーズ、素朴な野菜のタルト。



0,75 l



Awarded