

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Vermentino / Toscana IGT

ブドウ Vermentino

生産エリア トスカーナ

高度 0~100メートルa.s.l.

土壌の種類

緩くて深い土壌で、海洋の化石や骨が豊富です。
主に砂質およびマーリーの砂質土壌で、粘土質片岩と石灰質片岩で構成されています。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

酸化の程度に特に注意を払った白ワイン醸造であり、ベースワインを製造する際には明確にする必要があります。
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行われます。

エージング

細かい粕に「バトネージ」が付いた鋼製タンク。

テイastingノート

色は濃い麦わら色で、透明感があり明るい色です。
香りは、リンゴ、洋ナシ、桃、バナナなどの白い果実のほのかな香りが漂い、強烈です。
味わいは美味しく、非常にパリッとしていて、バランスが取れており、調和が取れており、非常に持続性があります。
。長く持続的なフィニッシュで、飲みやすい。

フードペアリング

生の魚、エビとレモンのタリオリーニ、塩漬けの魚。



0,75 l



Awarded