

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vermentino / Toscana IGT

Uvas Vermentino

Área de produção Toscana

Altitude 0-100 meters a.s.l.

Tipo de solo Solo solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso predominantemente arenoso e margoso, constituído por xistos argilosos e calcários.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação branca com particular atenção ao grau de oxidação e clarificação do mosto na elaboração do vinho base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com leveduras selecionadas.

Envelhecimento Em tanques de aço com "batonnage" sobre borras finas.

Notas de degustação A cor é amarelo palha profundo, claro e brilhante. O aroma é inebriante e intenso com notas de frutas brancas como maçã, pêra, pêssego e banana. Na boca é saboroso e muito crocante, equilibrado, harmônico e muito persistente. Final longo e persistente, fácil de beber.

Combinações de comida Peixe cru, tagliolini com camarão e limão, peixe salgado.



0,75 l



Awarded
