

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Виноград 100% Vernaccia

Производственная площадь Сан-Джиминьяно, Тоскана

Высота 150-350 м над ур.

Тип почвы Мергелистая почва с высоким содержанием глины и желтого туфового песка.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сусла для основного производства вина. Виноград отделяют от гребней и прессуют на пневматическом прессе, насыщая его инертными газами. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами в течение примерно 15-18 дней.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Это прозрачный бледно-желтый цвет. Буquet интенсивный, с оттенками желтой мякоти фруктов, персика и сладких цитрусовых. Он острый и упругий на вкус, удивительно свежий и пикантный, с восхитительной цитрусовой нотой в конце.

Сочетания с едой Белая рыба и мясо; рыба-меч, паста с соусом из морепродуктов, сыры, деревенские овощные тарталетки.



0,75 l



Awarded