

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Chardonnay / Toscana IGT

Виноград Chardonnay

Производственная площадь Тоскана

Высота 50-150 метров над уровнем моря

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и костями. Мергелистая песчаная почва, состоящая из глинистых и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва с восточной и северо-восточной экспозицией.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация При белой винификации особое внимание уделяется степени окисления и осветлению сула. Виноград отделяют от гребней и прессуют на пневматическом прессе с насыщением всего процесса инертным газом. Ферментация проходит при контролируемой температуре 14-18°C с выбранными дрожжами в течение примерно 15 дней.

Старение В стальных цистернах с "батонажем" на тонком осадке.

Дегустационные заметки Яркий светло-соломенный цвет. Хорошая алкогольная консистенция и интенсивный и четкий аромат с цветочными оттенками. На вкус оно свежее и обволакивающее, с правильным балансом между содержанием алкоголя и кислотностью.

Сочетания с едой Белое мясо и рыба, жареные блюда и первые блюда из морепродуктов, вторые блюда на яичной основе.



0,75 l