

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vermentino / Toscana IGT

Виноград Vermentino

Производственная площадь Тоскана

Высота 0-100 метров над уровнем моря

Тип почвы Рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и костями. Преимущественно песчаные и мергелистые песчанистые почвы, состоящие из глинистых и известковых сланцев.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация При белой винификации особое внимание уделяется степени окисления и осветлению сула при производстве базового вина. Ферментация проходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами.

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

Дегустационные заметки Цвет глубокий соломенно-желтый, чистый и яркий. Аромат пьянящий и интенсивный с оттенками белых фруктов, таких как яблоко, груша, персик и банан. На вкус он вкусный и очень свежий, сбалансированный, гармоничный и очень стойкий. Долгое и стойкое послевкусие, легко пьется.

Сочетания с едой Сырая рыба, тальолини с креветками и лимоном, соленая рыба.



0,75 l



Awarded
