SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Виноград 100% Vermentino

Производственная площадь Тоскана

Высота 0-100 м над ур.

Тип почвы Рыхлая, глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва в основном песчаная с мергелисто-песчаниковой, включающей глину и известняковые сланцы.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сусла для основного производства вина. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Он бледно-желтого цвета. Нос из белых цветов и персика, свежий, упругий, динамичный и гибкий во вкусе с завершающей нотой цитрусовых. Он приятно сытный.

Сочетания с едой закуски из морепродуктов; салат из морепродуктов, моллюски, сырая рыба, жареная рыба.

0,75 l

Awarded