SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Uve 100% Vernaccia

Zona di produzione San Gimignano

Altitudine 150-350 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreni marnosi con prevalenza di argilla e sabbie gialle tufacee.

Grado alcolico 12.5 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. Le uve vengono diraspate e pressate con pressa pneumatica saturando con gas inerte. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati per circa 15-18 giorni.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Colore giallo paglierino netto. Al naso è intenso, con sensazioni di frutta a polpa gialla, pesca e agrumi dolci. In bocca è scattante e teso, di grande freschezza e sapidità e un finale agrumato e goloso.

Abbinamenti gastronomici Pesce e carni bianche; pescespada, paste con sughi di pesce, formaggi, torte rustiche alle verdure.

0,75 l

Awarded