SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vermentino / Toscana IGT

Uve Vermentino

Zona di produzione Toscana

Altitudine 0-100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e calcaree.

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. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Il colore è giallo paglierino carico, limpido e brillante. Il profumo è inebriante ed intenso di frutta a bianca come mela, pera, pesca e banana. In bocca è sapido e molto fresco, equilibrato, armonico e molto persistente. Finale lungo e persistente, di facile beva.

Abbinamenti gastronomici Piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure. Ideale anche come aperitivo.

0,75 l

Awarded