

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Uve 100% 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 Al colore è giallo paglierino. Al naso esprime sensazioni di fiori bianchi e pesca mentre in bocca è fresco e scattante, dinamico e snello, con un finale agrumato e piacevolmente sapido.

Abbinamenti gastronomici Antipasti di mare; insalata di mare, crostacei, crudi di pesce, frittura di pesce.



0,75 l



Awarded