

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

葡萄 100% Vernaccia

生产区 圣吉米尼亚诺,托斯卡纳

高度 150-350 m a.s.l.

土壤类型 泥灰岩土壤,粘土和黄色凝灰砂含量高。

酒精 12.5 % vol.

发酵

无皮酿造,特别注意氧化和澄清基本葡萄酒生产的必需品。
葡萄被去梗并用气动压榨机压榨,用惰性气体使它们饱和。
在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母发酵约 15-18 天。

老化 用钢制成,在细酒糟上带有 batonnage。

品酒笔记 它是一种清晰的淡黄色。
酒香浓郁,带有淡淡的黄果肉、桃子和甜柑橘的味道。
口感清爽紧致,清新可口,带有美味的柑橘味尾调。

食物搭配 白鱼和肉;
箭鱼,海鲜酱意大利面,奶酪,乡村蔬菜馅饼。



0,75 l



Awarded



Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / Bronze Medal
- JAMES SUCKLING / 2023 / 90 points

Annata 2018

- JAPAN WINE CHALLENGE / 2019 / Bronze Medal

Annata 2017

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / 92 punti

Annata 2016

- WINE ENTHUSIAST / 2018 / 87 points
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / 87 points

Annata 2014

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2016 / 88 punti

Annata 2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / Bronze Medal

Annata 2011

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2013 / Silver Medal