SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Chardonnay / Toscana IGT

葡萄 Chardonnay

生产区 托斯卡纳

高度 50-150 ç±³ a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤,富含海洋化石和骨骼。
泥灰质砂土,由粘土和沙质片岩组成,富含石灰石。
东部和东北部暴露的深层土壤。

酒精 12.5 % vol.

发酵 白葡萄酒酿造时特别注意氧化程度,必须澄清。
葡萄去梗并用气动压榨机压榨,整个过程用惰性气体饱和。
用选定的酵母在 14-18°C 的受控温度下发酵约 15 天。

老化 在钢罐中,在细渣上带有"batonnage"。

品酒笔记 明亮的浅稻草黄色。
良好的酒精浓度和浓郁而准确的香气,带有花香。
口感清新,包络,酒精含量和酸度之间的平衡恰到好处。

食物搭配
白肉和鱼、油炸食品和海鲜第一道菜和以鸡蛋为主的第二道菜。

0,75 l