

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Weintrauben** 100% Vernaccia

**Produktionsbereich** San Gimignano, Toscana

**Höhe** 150–350 m ü.d.M.

**Bodenart** Mergelboden mit einem hohen Gehalt an Ton und gelbem Tuffsand.

**Alkohol** 12,5 % vol.

**Fermentation** Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes für die Grundweinherstellung. Die Trauben werden entrappt und mit einer pneumatischen Presse gepresst, wobei sie mit Inertgasen gesättigt werden. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen für ungefähr 15–18 Tage.

**Altern** In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

**Geschmacksnoten** Es hat eine klare hellgelbe Farbe. Das Bouquet ist intensiv, mit Anklängen von gelblich-süßen Früchten, Pfirsich und süßen Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er spritzig und straff, wunderbar frisch und würzig, mit einer köstlichen, zitrusartigen Endnote.

**Speisenempfehlungen** Weißer Fisch und Fleisch; Schwertfisch, Pasta mit Meeresfrüchtesauce, Käse, rustikale Gemüsetörtchen.



0,75 l



Awarded

---