

# SENSI

1890  
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

## Vermentino / Toscana IGT

**Weintrauben** Vermentino

**Produktionsbereich** Toskana

**Höhe** 0-100 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Überwiegend sandige und meerhaltige Sandböden, bestehend aus tonigen und kalkhaltigen Schiefen.

**Alkohol** 12.5 % vol.

**Fermentation** Weißweibereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung bei der Herstellung des Grundweins. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen.

**Altern** In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

**Geschmacksnoten** Die Farbe ist tief strohgelb, klar und leuchtend. Das Aroma ist berauschend und intensiv mit Anklängen von weißen Früchten wie Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Am Gaumen ist er süffig und sehr knackig, ausgewogen, harmonisch und sehr anhaltend. Langer und anhaltender Abgang, leicht zu trinken.

**Speisenempfehlungen** Roher Fisch, Tagliolini mit Garnelen und Zitrone, gesalzener Fisch.



0,75 l



Awarded

---



## Vermentino / Toscana IGT

### Awards & Ratings

#### Annata 2022

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2024 / **Silver Medal**

#### Annata 2021

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2022 / **Gold Medal**

#### Annata 2011

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2013 / **Commended**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2012 / **Bronze Medal**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2012 / **Commended**