

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Uvas 100% Vernaccia

Área de producción San Gimignano, Toscana

Altitud 150-350 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de marga, con un alto contenido en arcilla y arena de toba amarilla.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación Vinificación sin hollejos, prestando especial atención a la oxidación y a la clarificación del mosto para la producción de vino básico. Las uvas se despalillan y se presan con una prensa neumática, saturándolas con gases inertes. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas durante aproximadamente 15-18 días.

Envejecimiento En acero con batonnage sobre lías finas.

Notas de sabor Tiene un color amarillo pálido claro. El aroma es intenso, con notas de fruta de carne amarilla, melocotón y cítricos dulces. En boca es ágil y tenso, maravillosamente fresco y sabroso, con una deliciosa nota final cítrica.

Maridajes de comida Pescado blanco y carne; pez espada, pasta con salsa de marisco, quesos, tartas de verduras rústicas.



0,75 l



Awarded



Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- JAMES SUCKLING / 2024 / **90 points**

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**