

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chardonnay / Toscana IGT

Uvas Chardonnay

Área de producción Toscana

Altitud 50-150 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo ondulado, suelto y profundo, rico en fósiles y huesos marinos. Suelo arenoso margoso, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en caliza. Suelo profundo con exposición este y noreste.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación Vinificación en blanco con especial atención al grado de oxidación y clarificación del mosto. La uva es despalillada y prensada con prensa neumática saturando todo el proceso con gas inerte. La fermentación se realiza a temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas durante unos 15 días.

Envejecimiento En depósitos de acero con "batonnage" sobre lías finas.

Notas de sabor Color amarillo pajizo claro brillante. Buena consistencia alcohólica y aroma intenso y certero, con recuerdos florales. En boca es fresco y envolvente, con un justo equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

Maridajes de comida Carnes blancas y pescados, frituras y mariscos primeros platos y segundos platos a base de huevo.



0,75 l