SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vermentino / Toscana IGT

Uvas Vermentino

Área de producción Toscana

Altitud 0-100 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo suelto y profundo, rico en fósiles marinos y huesos. Suelo principalmente arenoso y arenoso margoso, constituido por esquistos arcillosos y calcáreos.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación Vinificación blanca con especial atención al grado de oxidación y clarificación del mosto a la hora de elaborar el vino base. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas.

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

Notas de sabor El color es amarillo pajizo profundo, limpio y brillante. El aroma es embriagador e intenso con notas de frutas blancas como manzana, pera, melocotón y plátano. En boca es sabroso y muy fresco, equilibrado, armónico y muy persistente. Final largo y persistente, fácil de beber.

Maridajes de comida Pescado crudo, tagliolini con camarones y limón, pescado salado.

0,75 l

Awarded