

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chardonnay / Toscana IGT

Raisins Chardonnay

Zone de production Toscane

Altitude 50-150 mètres d'altitude

Type de sol Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles et ossements marins. Sol arénacé marneux, constitué de schistes argileux et sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé Est et Nord-Est.

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation Vinification en blanc avec une attention particulière portée au degré d'oxydation et à la clarification des moûts. Les raisins sont égrappés et pressés avec un pressoir pneumatique saturant tout le processus de gaz inerte. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées pendant environ 15 jours.

Vieillessement En cuves acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Couleur jaune paille clair brillant. Bonne consistance alcoolique et arôme intense et précis, avec des notes florales. En bouche, il est frais et enveloppant, avec un juste équilibre entre la teneur en alcool et l'acidité.

Accords mets Viandes blanches et poissons, entrées frites et fruits de mer et plats principaux à base d'œufs.



0,75 l