

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vermentino / Toscana IGT

Raisins Vermentino

Zone de production Toscane

Altitude 0-100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol meuble et profond, riche en fossiles et ossements marins. Sol principalement arénacé sableux et marneux, constitué de schistes argileux et calcaires.

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 lors de l'élaboration du vin de base. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées.

Vieillessement En cuves acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation La couleur est jaune paille foncé, limpide et brillante. L'arôme est enivrant et intense avec des notes de fruits blancs comme la pomme, la poire, la pêche et la banane. En bouche, il est savoureux et très croquant, équilibré, harmonieux et très persistant. Finale longue et persistante, facile à boire.

Accords mets Poisson cru, tagliolini aux crevettes et citron, poisson salé.



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**