

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Raisins 100% Vermentino

Zone de production Toscan

Altitude 0-100 m d'altitude

Type de sol Sol meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Le sol est principalement sablonneux à marno-grès, composé de schistes argilo-calcaires.

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation Vinification sans pellicules, avec une attention particulière portée à l'oxydation et à la clarification du moût pour la production de vin de base. La fermentation se déroule à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées.

Vieillessement En acier avec bâtonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Il est de couleur jaune pâle. Le nez est de fleurs blanches et de pêche, tandis qu'il est frais, printanier, dynamique et élancé en bouche, avec une note finale d'agrumes. C'est agréablement savoureux.

Accords mets Apéritifs de fruits de mer; salade de fruits de mer, crustacés, poisson cru, poisson frit.



0,75 l



Awarded



Mandriano / Toscana IGT Vermentino

Awards & Ratings

Annata 2023

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **96 punti**

Annata 2022

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / **Bronze Medal**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Gold Medal**