

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chardonnay / Toscana IGT

ブドウ Chardonnay

生産エリア トスカーナ

高度 50~150メートルa.s.l.

土壌の種類

丘陵で緩く深い土壌で、海洋の化石や骨が豊富です。
石灰岩が豊富な粘土質片岩と砂質片岩からなるマーリーア
レナス土壌。東と北東に露出している深い土壌。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

酸化の程度に特に注意を払った白ワイン醸造であり、明確にする必要があります。

ブドウは除梗され、不活性ガスでプロセス全体を飽和させる空気圧プレスでプレスされます。

発酵は、選択された酵母を用いて、14~18°Cの制御された温度で約15日間行われます。

エージング

細かい粕に「バトネージ」が付いた銅製タンク。

テイastingノート 明るい淡い麦わら色。

良好なアルコールの一貫性と強烈で正確なアロマ、フローラルなヒント。

味わいはフレッシュで包み込み、アルコール度数と酸味のバランスが適切です。

フードペアリング 白身の肉と魚、揚げ物と魚介類の第1コースと卵ベースの第2コース。



0,75 l