SENSI

1890

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Mandriano / Toscana IGT Vermentino

ブドウ 100% Vermentino

生産エリア トスカーナ

高度 0-100 m a.s.l.

土壌の種類
緩くて深い土壌で、海洋の化石や岩の破片が豊富です。
土壌は主に泥灰土-砂岩で砂質であり、粘土と石灰岩の片岩で構成されています。

アルコール 12.5 % vol.

発酵
皮のない醸造、酸化と基本的なワイン生産の必需品の明確化に特別な注意が払われています。
発酵は、選択された酵母で14～18℃の制御された温度で行われます。

エージング 細かい粕にバトネージが付いたスチール製。

テイスティングノート 色は淡黄色です。
香りは白い花と桃で、フレッシュで弾力があり、ダイナミックで柳のような味わいで、最後に柑橘系の果実味があります。 心地よい味わいです。

フードペアリング シーフード前菜;
シーフードサラダ、甲殻類、生の魚、揚げ魚。

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/ja/mandriano-bianco