

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Uvas** 100% Vernaccia

**Área de produção** San Gimignano, Toscana

**Altitude** 150–350 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo marlstone, com alto teor de argila e areia de tufo amarelo.

**Álcool** 12.5 % vol.

**Fermentação** Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto para a produção de vinho de base. As uvas são desengaçadas e prensadas com prensa pneumática, saturando-as com gases inertes. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14–18°C com levedura selecionada por aproximadamente 15–18 dias.

**Envelhecimento** Em aço com batonnage sobre borras finas.

**Notas de degustação** É um amarelo pálido claro na cor. O bouquet é intenso, com notas de frutas de polpa amarela, pêsego e frutas cítricas doces. É fresco e firme no paladar, maravilhosamente fresco e saboroso, com uma deliciosa nota final cítrica.

**Combinações de comida** Peixes e carnes brancas; espadarte, massas com molho de frutos do mar, queijos, tortas rústicas de legumes.



0,75 l



Awarded



## Collegiata / Vernaccia di San Gimignano DOCG

### Awards & Ratings

#### Annata 2023

- JAMES SUCKLING / 2024 / **90 points**

#### Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**
- JAMES SUCKLING / 2023 / **90 points**

#### Annata 2018

- JAPAN WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**

#### Annata 2017

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / **92 punti**

#### Annata 2016

- WINE ENTHUSIAST / 2018 / **87 points**
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / **87 points**

#### Annata 2014

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2016 / **88 punti**

#### Annata 2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / **Bronze Medal**

#### Annata 2011

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2013 / **Silver Medal**