

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chardonnay / Toscana IGT

Uvas Chardonnay

Área de produção Toscana

Altitude 50-150 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo com exposição Leste e Nordeste.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação branca com particular atenção ao grau de oxidação e clarificação do mosto. As uvas são desengaçadas e prensadas com prensa pneumática saturando todo o processo com gás inerte. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com leveduras selecionadas por cerca de 15 dias.

Envelhecimento Em tanques de aço com "batonnage" sobre borras finas.

Notas de degustação Cor amarelo palha claro brilhante. Boa consistência alcoólica e aroma intenso e preciso, com notas florais. Na boca é fresco e envolvente, com o equilíbrio certo entre teor alcoólico e acidez.

Combinações de comida Carnes brancas e peixes, frituras e frutos do mar primeiros pratos e segundos pratos à base de ovos.



0,75 l